

frifag märwil ag Hauptstrasse 11 9562 Märwil Filiiale Bern Bernstrasse 24 3054 Schüpfen Filiiale Zentralschweiz Grossweid 4 6026 Rain	Produktespezifikation  Spez.-Nr.: 616	Revision und Freigabe: 14.02.22 Druckdatum: 14.06.22
Artikelbezeichnung: Gefl. Brätkügeli à 500g / TK Prod.Nr.: 160350		
EAN:		
Produkt-/Prozesscharakteristiken		
Frifag-Produktegruppe:	Fleischerzeugnis TK	
Herstellverfahren:		
Verpackung		
Verpackungen:		
Mögliche Label:	Schweiz	
Deklaration		
Sachbezeichnung: 1)	Erzeugnis aus Pouletfleisch gekocht, tiefgekühlt	
Allergene Stoffe: 3)	Enthält Allergene Stoffe: Milcheiweiss, Milchezucker	
Empfohlene Haltbarkeitsdauer: 4)	Ab Verpackungsdatum	
Hersteller: 5)	Vakuum ab Herstell-/Abpackdatum 300 Tage Carna Gallo AG, im Steinacker 19, 9556 Affeltrangen	
Produktionsland: 6) Besondere technologische Behandlung bei Atmos: 7) Aufbewahrung: 8) GVO: 9) Bestimmungsgemässer Gebrauch: 10)	Hergestellt in der Schweiz mit Fleisch aus der Schweiz Tiefgekühlt aufbewahren. Lagertemperatur mind. -18° C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren Enthält keine gentechnisch veränderte Organismen Immer gut durchgekocht/durchgebraten servieren	
Berechtigterweise zu erwartender falscher Gebrauch:	Rohverzehr	
Lager- und Transportbedingungen 13)		
Lagerung und Transport:	Min. -18°C	
Verkauf:	Min. -18°C	

Geflügel Brätkügeli, gekocht, tiefgekühlt

- 1) LIV Art. 3 Abs. 1 lit. a i.V.m. VLtH Art. 9 Abs.1
- 2) LIV Art. 3 Abs. 1 lit. b i.V.m. LMG Art.20 Abs. 2
- 3) LIV Art. 3 Abs. 1 lit. c i.V.m. Art. 10 & Art. 11
- 4) LIV Art. 3 Abs. 1 lit. e i.V.m. Art. 13 Abs. 1-3 i.V.m. HyV Art. 24 Abs. 2 Teil 1-3
- 5) LIV Art. 3 Abs. 1 lit. g
- 6) LIV Art. 3 Abs. 1 lit. h i.V.m. Art. 15, 16 sowie 17 Abs. 3 & 4
- 7) LIV Art. 3 Abs. 1 lit. q i.V.m. Anhang 2 Teil B
- 8) LIV Art. 3 Abs. 1 lit. f i.V.m. Art. 14 i.V.m. HyV Art. 24 & 25
- 9) LIV Art. 3 Abs. 1 lit. o i.V.m. VGVL Art. 7
- 10) LIV Art. 3 Abs. 1 lit. p
- 11) LIV Art. 3 Abs. 1 lit. n i.V.m. Art. 21 - 28
- 12) HyV Anhang 1 Teil 1 - 2
- 12.1) Warnwert der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie
- 12.2) VLtH Art. 8 Abs. 4 lit. a