

# Produktspezifikation

Sachbezeichnung nach LGV* inkl. Zusatzangaben	Pouletfleisch zum Gekochtessen		
Artikel-Bezeichnung/-Nr.	COQUELET		
	10.110.01	10.181.01	1840.117.197.00
	10.110.02	10.181.02	1840.117.190.00
	10.110.03	10.181.03	1840.117.071.00
	10.110.04	10.181.04	1840.117.189.00
	10.110.05	10.181.05	2417.002.202.00
	10.110.06	10.181.15	2417.002.210.00
	10.110.07	10.176.80	2417.002.213.00
	10.110.08	10.177.14	2417.002.220.00
	10.110.09	10.177.64	2417.002.221.00
	10.110.10	10.176.77	2417.002.222.00
	10.110.11	10.176.76	10.121.01 (1/2)
	10.110.12	1840.117.196.00	10.170.64
	10.110.50		

\*Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände Verordnung



<b>Produktbeschreibung</b>	
Nettogewicht	Pro Stück: variabel <b>350 – 700 g</b>
	Pro Artikel: variabel
Aussehen/Farbe	arttypisch
Geschmack / Geruch	arttypisch
Textur / Struktur	arttypisch

Herkunftsland	Schweiz
Verarbeitung / Herstellungstechnologie	maschinell geschlachtet
Rezept	Coquelets nature oder gewürzt
EAN-Code	

<b>Aufbewahrungsbedingungen</b>		
Temperatur Transport	< 4°C	> -18°C
Temperatur Lagerung	< 4°C	> -18°C
Temperatur Verkauf	< 5°C	> -18°C

<b>Verpackungsangaben</b>				
Verpackungsart	offen	Foodtainer	atmos	TK
Material der Verpackung	Harrassenbeutel	Schale, PVC-Film	Schale, Verbundfolie	TK Beutel
Abmessungen des Produktes	variabel			
Tara (Schale inkl. Folie und Etikett)	variabel			
Etikettierung	Bezeichnung, Lot-Nr.; Schlacht- und Verpackungsdatum, Deklaration			
Liefereinheit	variabel			
Lieferverpackung	BN-Gebinde oder Karton			

Haltbarkeit	
ab Schlachtdatum	Offen & Foodt. 9 Tage, atmos 12 Tage, TK 18 Monate
Restlaufzeit (ab Auslieferdatum)	Offen & Foodt. 4 Tage, atmos 7 Tage, TK 6 Monate

Zusammensetzung nach LGV* in absteigender Reihenfolge			
Zutaten / Zusatzstoffe	E- Nr.	%-Anteil	Allergene
Pouletfleisch	-	100	-

\*Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände Verordnung

Nährwertangaben		
100 g enthalten:		
Energiewert	970 kJ	234 kcal
Eiweiss	17 g	
Kohlenhydrate	< 1 g	
Fett	18 g	
Kochsalz	0 g	

Küchenhygiene-Hinweis: Packung sorgfältig entfernen und wegwerfen. Tropfsaft weggiesen. Rohes Geflügelfleisch nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen. Geschirr und Hände gründlich reinigen. Geflügelfleisch immer gut durchgekocht/ -gebraten servieren.

Wir bestätigen, dass unser Produkt sämtlichen lebensmittelrechtlichen Anforderungen der Schweiz entspricht. Jedes Warenlos wird vor der Lieferung kontrolliert und erfüllt die oben aufgeführten Richtlinien.

Ort und Datum

Lyss, 29. Mai 2015

Unterschrift

Jacqueline Nyffenegger