frifag märwil ag

Hauptstrasse 11
9562 Märwil

Filiale Bern
Lyss Strasse 146
3053 Deisswil

Filiale Zentralschweiz
Grossweid 4
6026 Rain

Produktespezifikation

Spez.-Nr.: 21

Revision und Freigabe:
07.02.17

Druckdatum:
18.01.18

Artikelbezeichnung:

frisuisse P-Brüstli o/ Innenfilet kal.

Prod.Nr.: 250305

EAN:	
Produkt-/Prozesscharakteristiken	
Frifag-Produktegruppe:	Frischfleisch
Herstellverfahren:	Brustfleisch ohne Fett, ohne Knochen, das Innenfilet wird herausgelöst
Verpackung	
Verpackungen:	Offen / Vac / Atmos / Hivac
Mögliche Label:	AdR Ostschweiz; Culinarium; frifag; frisuisse; Suisse Garantie
Deklaration	
Sachbezeichnung: 1)	Pouletfleisch
Gewicht:	80 - 210 g
Zutaten: 2) (Fleisch, Gewürze, etc. in mengenmässig absteigender	Pouletfleisch
Allergene Stoffe: 3)	Enthält keine Allergenen Stoffe
Empfohlene Haltbarkeitsdauer: 4)	Ab Verpackungsdatum Offen — Verbrauchen bis: 6 Tage Vacuum — Verbrauchen bis: 7 Tage Atmos — Verbrauchen bis: 8 Tage Hivac — Verbrauchen bis: 8 Tage
Hersteller: 5)	frifag märwil ag, Hauptstrasse 11, 9562 Märwil
Produktionsland: 6)	Hergestellt in der Schweiz mit Schweizer Fleisch
Besondere technologische Behandlung bei Atmos: 7)	Unter Schutzatmosphäre verpackt
Aufbewahrung: 8)	Gekühlt aufbewahren Lagertemperatur: max. +4°C Verkauf: max. +5°C
GVO: 9)	Enthält keine gentechnisch veränderte Organismen
Bestimmungsgemässer Gebrauch: 10)	Immer gut durchgekocht/durchgebraten servieren

Produktespezifikation

Poulet - Brüstli ohne Innenfilet

Berechtigterweise zu erwartender falscher Gebrauch:	Rohverzehr

Nährwerte (pro 100 g): 11)			
	Energiewert	445 kJ (107kcal)	100 g
	Fett	1.0 g	100 g
	- davon ges. Fettsäuren	0.3 g	100 g
	Kohlenhydrate	0.0 g	100 g
	- davon Zucker	0.0 g	100 g
	Eiweiss	24.6 g	100 g
	Salz	< 0.5 g	100 g

Produkt mit natürlich stark schwankenden Nährwerten.

Mikrobiologische Anforderungen (bei Ende deklarierte Haltbarkeit):

Salmonella typhimurium, Salmonella enteriditis [12]	Nicht nachweisbar in 25g
Gesamtkeimzahl [12.1]	< 10'000'000 KBE/g
Enterobacteriaceae [12.1]	< 10'000 KBE/g
Escherichia coli [12.1]	< 1'000 KBE/g

Lager- und Transportbedingungen 13)

Lagerung und Transport:	Max. 4°C
Verkauf:	Max. 5°C

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
13) LIV Art. 3 Abs. 1 lit. f i.V.m. Art. 14 i.V.m. HyV Art. 24 & 25