### Hygienekonzept | T&R Global Food GmbH & Co. KG

Formblatt FB 18-01-02

Stand 03/2017 | Revision 01

Partiespezifische Daten auf Anfrage.



Seite 1 von 4

## **Produktspezifikation Geflügel**

| Datum: 01.04.2025       |   |
|-------------------------|---|
| 1. Angaben zum Artikel: |   |
| Artikel-Nr.:            | 20001001705   |
| Produktbezeichnung:     | Battered Chicken Nuggets  |
| Verkehrsbezeichnung:    | Hähnchenfleisch zerkleinertem und geformte Hähnchenfleisch -<br>Nuggets mit zugefügtem Wasser, in einer knusprigen Tempura-<br>Panade, vorgebacken, gegart und einzeln tiefgefroren, ca. 22g,<br>5x1kg Beutel, 5kg Karton, IQF, TK  |
| Produktbeschreibung:    | 4 Sorten geformte, goldfarbene Hähnchen-Nuggets mit Tempura- Die Beschichtung hat eine leicht goldbraune Farbe mit rötlichen/braunen Reflexen.  Obwohl sorgfältig darauf geachtet wurde, alle Knochen zu entfernen, können einzelne kleine Knochensplitter zurückbleiben.  Zubereitungsempfehlung: Die Verpackung vorher entfernen. Das Produkt kann gefroren erhitzt werden.  Frittieren: Das Öl auf 180 °C vorheizen. Kleine Mengen für ca. 3 Minuten frittieren.  Backofen: Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Hähnchen- Nuggets auf einem Backblech in einer gleichmäßigen Schicht anrichten. In der Mitte des Ofens ca. 11 Minuten garen. Die Zubereitungszeit und Temperatur können je nach Gerät unterschiedlich ausfallen. Daher können dies nur Richtwerte sein. |
| Zutatenverzeichnis:     | Hühnerbrustfleisch (48%), Wasser, pflanzliche Öle (Sonnenblumen, Raps), Maismehl, Weizenmehl (enthält Kalziumkarbonat, Eisen, Niacin, Thiamin), Maisstärke, <b>Weizengluten</b> , Tapiokastärke, Salz, Aromastoffe (enthalten <b>Sellerie</b> ), Erbsenstärke, Kartoffelstärke Zucker, Gewürze (schwarzer Pfeffer, <b>Sellerie</b> ), Backtriebmittel: (Diphosphate, Natriumhydrogencarbonat).  |
| Herkunftsland:          | Ungarn  |

## Hygienekonzept | T&R Global Food GmbH & Co. KG Formblatt FB 18-01-02

Stand 03/2017 | Revision 01



Seite 2 von 4

## **Produktspezifikation Geflügel**

| 2. Allergene Zutaten bei Lebensmitteln nach   | LMIV-Anlage      | II:          |            |   |
|---|------------------|--------------|------------|---|
|   |                  | Enth         | alten?     | Bemerkung (z.B. kann<br>Spuren enthalten) |
| 01 Glutenhaltiges Getreide sowie daraus<br>hergestellte Erzeugnisse   |                  | ⊠ Ja         | □ Nein     | Weizengluten                              |
| 02 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  |                  | □ Ja         | ⊠ Nein     |   |
| 03 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse  |                  | □ Ja         | ⊠ Nein     | Kann Spuren enthalten.                    |
| 04 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse  |                  | □ Ja         | ⊠ Nein     |   |
| 05 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugr  | □ Ja             | ⊠ Nein       |            |   |
| 06 Sojabohnen und daraus gewonnene<br>Erzeugnisse   |                  | □ Ja         | ⊠ Nein     | Kann Spuren enthalten.                    |
| 07 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)  |                  | □ Ja         | ⊠ Nein     | Kann Spuren enthalten.                    |
| 08 Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse,<br>Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse,<br>Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie<br>daraus gewonnene Erzeugnisse |                  | □Ja          | ⊠ Nein     |   |
| 09 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse  |                  | ⊠ Ja         | ☐ Nein     | Aroma, Gewürz                             |
| 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse  |                  | □ Ja         | ⊠ Nein     | Kann Spuren enthalten.                    |
| 11 Sesamsamen und daraus gewonnene<br>Erzeugnisse   |                  | □ Ja         | ⊠ Nein     |   |
| 12 Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO2  |                  | □Ja          | ⊠ Nein     | Kann Spuren enthalten.                    |
| 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse   |                  | □Ja          | ⊠ Nein     |   |
| 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeu  | gnisse           | □ Ja         | ⊠ Nein     |   |
| 3. Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe (Farbs  | toffe, Konserv   | vierungsstof | fe, etc.): |   |
| Siehe Zutatenliste  |                  |              |            |   |
| I. Analysewerte:  |                  |              |            |   |
| a) Durchschnittliche Nährwertangaben pro 1  | 00g              |              |            |   |
| Brennwert:  | 825 kJ / 197 kca |              |            |   |
| Fett:   | 9,2 g            |              |            |   |
| davon ges. Fettsäuren:  | 1,1 g            |              |            |   |
| Kohlenhydrate:  | 15,3 g           |              |            |   |
| davon Zucker:   | 0,7 g            |              |            |   |

### Hygienekonzept | T&R Global Food GmbH & Co. KG

Formblatt FB 18-01-02

Stand 03/2017 | Revision 01

T&R
GLOBAL FOOD
One partner, endless choices

Seite 3 von 4

# **Produktspezifikation Geflügel**

| Eiweiß:   | 13,0 g  |  |                          |  |  |  |  |  |  |
|---|---|--|--------------------------|--|--|--|--|--|--|
| Salz:   | 1,0 g   |  |                          |  |  |  |  |  |  |
| Bei der Angabe handelt sich um durchschnittliche Nähr<br>für zuständige Behörden-Kontrolle der Einhaltung der E<br>können.  |   |  |                          |  |  |  |  |  |  |
| b) Sensorische Daten  |   |  |                          |  |  |  |  |  |  |
| Geruch:   | Arttypischer Geruch ohne Fremdgeruch  |  |                          |  |  |  |  |  |  |
| Aussehen:   | 4 Sorten geformte, goldfarbene Hähnchen-Nuggets mit Tempura-<br>Die Beschichtung hat eine leicht goldbraune Farbe mit<br>rötlichen/braunen Reflexen.      |  |                          |  |  |  |  |  |  |
| Geschmack:  | Arttypischer Geschmack nach gegartem Hähnchenfleisch, mit Sellerie und etwas schwarzem Pfeffer.   |  |                          |  |  |  |  |  |  |
| Konsistenz:   | Die Panade hat eine hörbar leichte, knusprige Außentextur mit guter<br>Haftung der Panade am Fleisch. Das Fleisch ist natürlich fest, zart<br>und saftig. |  |                          |  |  |  |  |  |  |
| c) mikrobiologische Richt- und Warnwerte in Anlehnung an die Empfehlung der DGHM für gegarte TK-<br>Fertiggerichte ohne rohe Anteile, die nur noch auf Verzehrtemperatur erhitzt werden müssen, 2023  |   |  |                          |  |  |  |  |  |  |
|   |   | Richtwert (KbE/g)                      | Warnwert (KbE/g)         |  |  |  |  |  |  |
| Aerobe mesophile Koloniezahl  |   | 1 x 10 <sup>5</sup>                    | 1                        |  |  |  |  |  |  |
| Enterobacteriaceae  |   | 1 x 10 <sup>2</sup>                    | 1 x 10 <sup>3</sup>      |  |  |  |  |  |  |
| Escherichia coli  |   | 1 x 10 <sup>1</sup>                    | 1 x 10 <sup>2</sup>      |  |  |  |  |  |  |
| Koagulase-positive Staphylokokken   |   | 1 x 10 <sup>2</sup>                    | 1 x 10 <sup>3</sup>      |  |  |  |  |  |  |
| Präsumtive bacillus cereus  |   | 1 x 10 <sup>2</sup>                    | 1 x 10 <sup>3</sup>      |  |  |  |  |  |  |
| Salmonella  |   | /                                      | Nicht nachweisbar in 25g |  |  |  |  |  |  |
| Listeria monocytogenes  |   | /                                      | 1 x 10 <sup>2</sup>      |  |  |  |  |  |  |
| d) Produkttoleranzen  |   |  |                          |  |  |  |  |  |  |
| Ziel: Gewicht 22g ±2g ≥ 95% Toleranz: Gewicht 22g ± 3g > 99%  |   |  |                          |  |  |  |  |  |  |
| 5. Haltbarkeit nach Produktion:   |   |  |                          |  |  |  |  |  |  |
| Mindesthaltbarkeitsdatum:   | 18 M  | 8 Monate nach Produktion               |                          |  |  |  |  |  |  |
| 6. Verpackung:  |   |  |                          |  |  |  |  |  |  |
| EAN:  |   | n: 15060329693965<br>el: 5060329693968 |                          |  |  |  |  |  |  |
| Packstoff:  | PE40, Karton  |  |                          |  |  |  |  |  |  |
| Maße:   | Karton: 396 x 297 x 151 mm  |  |                          |  |  |  |  |  |  |
| Wir bestätigen, gemäß EU-Verordnung 1935/2004 und EU-Verordnung 10/2011 (nebst Ergänzung vom 05.02.2015), dass alle Verpackungen der gelieferten Lebensmittel den geltenden Vorschriften entsprechend und für ihren Verwendungszweck im Sinne des zu erwartenden Gebrauchs unbedenklich bei Lebensmittelkontakt sind. |   |  |                          |  |  |  |  |  |  |
| 7. Transport- und Lagerbedingungen:   |   |  |                          |  |  |  |  |  |  |
| Lagertemperatur und<br>Transportbedingungen:  | max.  | -18 °C                                 |                          |  |  |  |  |  |  |

### Hygienekonzept | T&R Global Food GmbH & Co. KG

**Formblatt FB 18-01-02** 

Stand 03/2017 | Revision 01



Seite 4 von 4

## **Produktspezifikation Geflügel**

Nach dem Auftauen im Kühlschrank (max. 4°C) aufbewahren und innerhalb von 48 Stunden verbrauchen. Nicht wieder einfrieren, wenn sie aufgetaut sind.

### 8. Angaben zur Rückverfolgbarkeit:

Über das MHD und zusätzliche Aufzeichnungen während der Produktion ist die Rückverfolgbarkeit bis zu den eingesetzten Rohwaren gewährleistet.

### 9. Angaben zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln bzw. Zutaten:

Das Produkt enthält kein Material aus gentechnisch veränderten Organismen, das gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 kennzeichnungspflichtig ist.

### 10. Ionisierende Strahlung:

Das Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

### 11. Verzehrdeklarationshinweis

Nur komplett durcherhitzt verzehren! Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

#### 12. Besondere Hinweise:

Trotz guter und ausreichender Qualitätskontrollen kann es, aufgrund von Wiegetoleranzen, in Ausnahmefällen zu Schwankungen in der spezifizierten Kalibrierung kommen.

#### 13. Recht

Das Produkt entspricht dem deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), sowie seinen Folgeverordnungen in der jeweils gültigen Fassung.

Die vorstehenden Angaben entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Sie sind lediglich als Information über unsere Produkte zu werten.

Die Spezifikation ist gültig bis auf Widerruf oder Zusendung einer aktualisierten Version. Dieses Dokument ist per EDV erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Bemerkung: Bei den Nährwertangaben darf nur der Salzgehalt (Natrium x 2,5) angegeben werden und nicht der Natriumgehalt.