

# 64311 Produktspezifikation

**Produkt: Puten-Brust ohne Haut u. Knochen**


Artikelnr.: 64311  
 Marke: Geestland  
 Erstellt von QS Datum : 17.11.14 / O. Straeck  
 Freigegeben von GL Datum: 17.11.14 / N. Deeken  
 Letzte Änderung von QS Datum / Unterschrift: 17.11.14 / O. Straeck



**GEESTLAND**  
 Putenspezialitäten GmbH & Co. KG  
 Döngstruper Str. 61 · 27793 Wildeshausen  
 Telefon (044 31) 98 94-0 · Fax (044 31) 98 94-200  
 e-Mail: service@geestland-puten.de  
 Internet: www.geestland-puten.de  
 DE-NI 10321-EG

**IFTA AG**  
 Zertifiziertes Energie- und  
 Umweltmanagementsystem nach  
 DIN EN ISO 50001 und DIN EN ISO 14001  
 sowie Managementsystem  
 Nachhaltiger Wirtschaften (ZNU Standard)  
 Register-Nr.: IC00074 1603, IC00074 503  
 IC00074 2303



<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Puten-Brustfilet, frisch, HKL A																	
<b>Zutaten</b>	Puten-Brust ohne Haut u. Knochen																	
<b>Allergene</b>	Keine Allergene gem. Anhang II der VO (EU) Nr. 1169 / 2011 (LMIV).																	
<b>Herkunft</b> Aufgezogen in Geschlachtet in	Deutschland Deutschland																	
<b>Sensorische Daten</b> Geruch Geschmack Konsistenz	aromatisch, frisch, arttypisch arttypisch zart, saftig, fest																	
<b>Nährwerte pro 100g</b>	<table border="0"> <tr><td>Brennwert kcal</td><td>115 kcal</td></tr> <tr><td>Brennwert kJ</td><td>486 kJ</td></tr> <tr><td>Eiweiß</td><td>24,0 g</td></tr> <tr><td>Kohlenhydrate</td><td>0,0 g</td></tr> <tr><td>-davon Zucker</td><td>0,0 g</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>2,1 g</td></tr> <tr><td>-davon gesättigte Fettsäuren</td><td>0,3 g</td></tr> <tr><td>Salz</td><td>0,2 g</td></tr> </table> <p>Die Nährwerte können im Rahmen der natürlich vorkommenden Rohstoffschwankungen variieren.</p> <p><i>"Auf den Etiketten werden die Nährwerte laufend aktualisiert"</i></p>	Brennwert kcal	115 kcal	Brennwert kJ	486 kJ	Eiweiß	24,0 g	Kohlenhydrate	0,0 g	-davon Zucker	0,0 g	Fett	2,1 g	-davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g	Salz	0,2 g	<b>Foto</b> 
Brennwert kcal	115 kcal																	
Brennwert kJ	486 kJ																	
Eiweiß	24,0 g																	
Kohlenhydrate	0,0 g																	
-davon Zucker	0,0 g																	
Fett	2,1 g																	
-davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g																	
Salz	0,2 g																	

# 64311 Produktspezifikation

**Produkt: Puten-Brust ohne Haut u. Knochen**

Artikelnr.: 64311  
 Marke: Geestland  
 Erstellt von QS Datum : 17.11.14 / O. Straeck  
 Freigegeben von GL Datum: 17.11.14 / N. Deeken  
 Letzte Änderung von QS Datum / Unterschrift: 17.11.14 / O. Straeck



**GEESTLAND**  
 Putenspezialitäten GmbH & Co. KG  
 Döngstruper Str. 61 · 27793 Wildeshausen  
 Telefon (0 44 31) 98 94-0 · Fax (0 44 31) 98 94-200  
 e-Mail: service@geestland-puten.de  
 Internet: www.geestland-puten.de  
 DE-NI 10321-EG

**IFTA AG**  
 Zertifiziertes Energie- und  
 Umweltmanagementsystem nach  
 DIN EN ISO 50001 und DIN EN ISO 14001  
 sowie Müllmanagementsystem  
 Nachhaltiger Wirtschaften (ZNU Standard)  
 Register-Nr.: IC00074 1603, IC00074 503  
 IC00074 2303



<b>Verpackung</b> Schalentyp Gewicht Stückzahl Stückzahl / Kratte Etikett Abmaße Palettenfaktor	Vakuum 2,5 kg Vakuumbbeutel Ca. 2,5 kg pro Vakuumbbeutel / ca. 20 kg pro Kiste 1 Brustfilet 8 Vakuumbbeutel / E2 PAZ, Summenetikett E2 = 600x400x200 mm / H1 4 Kisten pro Lage / 8 Lagen pro Palette / 32 Kisten pro Palette												
<b>MHD / Lagertemperatur</b>	Anlieferung: Mo – So + 12 Tage bei -2°C - +4°C												
<b>Mikrobiologie</b> Gesamtkeimzahl Enterobakterien E.coli Staph. Aureus Hefen- u. Schimmelpilze Salmonellen	<table border="0"> <thead> <tr> <th>Richtwert (kbE/g)</th> <th>Warnwert (kbE/g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1x10<sup>6</sup></td> <td>1x10<sup>7</sup></td> </tr> <tr> <td>1x10<sup>4</sup></td> <td>1x10<sup>5</sup></td> </tr> <tr> <td>1x10<sup>3</sup></td> <td>1x10<sup>4</sup></td> </tr> <tr> <td>1x10<sup>3</sup></td> <td>1x10<sup>4</sup></td> </tr> <tr> <td>1x10<sup>4</sup></td> <td>1x10<sup>5</sup></td> </tr> </tbody> </table> <p>Negativ in 25g nach VO 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien</p>	Richtwert (kbE/g)	Warnwert (kbE/g)	1x10 <sup>6</sup>	1x10 <sup>7</sup>	1x10 <sup>4</sup>	1x10 <sup>5</sup>	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>4</sup>	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>4</sup>	1x10 <sup>4</sup>	1x10 <sup>5</sup>
Richtwert (kbE/g)	Warnwert (kbE/g)												
1x10 <sup>6</sup>	1x10 <sup>7</sup>												
1x10 <sup>4</sup>	1x10 <sup>5</sup>												
1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>4</sup>												
1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>4</sup>												
1x10 <sup>4</sup>	1x10 <sup>5</sup>												
<b>Rückstands- u. Kontaminantenstatus</b>	Die gesetzlich festgelegten Richt- und Höchstwerte bei Rückständen und Kontaminanten (z.B. Pestizide, Arzneimittelrückstände) werden eingehalten.												
<b>Allgemeine Zusicherungen</b>	Regelmäßige, systematische Ausführung von Prozess- und Produktüberwachungen sowie Ausführung mikrobiologischer und chemischer Laboruntersuchungen. Alle Lieferungen entsprechen dem Lebens- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie verwandten Gesetzen, Folgeverordnungen und einschlägigen Leitsätzen und Verkehrsauffassungen.												
<b>Zubereitungsempfehlung</b>	Geflügelfleisch immer vollständig durchgegart verzehren.												

\*Das Dokument wurde EDV technisch erstellt und gilt ohne Unterschrift