

Produktespezifikation



Gültig ab: 10.04.2016

Artikelbezeichnung	Pouletfriture im Teig vorgebacken	3096
Sachbezeichnung	Pouletfriture im Teig vorgebacken	Rohware: Ungarn

Produktebeschreibung

Herstellungsverfahren:	Pouletbruststreifen im Backteig in heissem vegetabilen Öl vorgebacken.
Aussehen:	goldgelbe bis hellbraune, länglich ovale, im Teig vorgebackene Pouletstücke
Geruch:	arttypisch mit leichtem Fritier- und Pouletgeschmack
Konsistenz:	feste Stücke

Lagerung / Haltbarkeit

Gesamthaltbarkeit	12 Monate
Lagertemperatur	bei mindestens - 18C° Tiefkühlraum

Zutaten / Zusatzstoffe

Bezeichnung	Herkunft	Spezifikation
Pouletfleisch	Ungarn	
Mineralwasser	Schweiz	
Weissmehl	Schweiz	
Reismehl	Schweiz	
Eigelb	Schweiz	
Würzmix Paprika	Schweiz	↔ Streuwürze(Speisesalz, Geschmacksverstärker(Mononatriumglutamat), Zucker, Zwiebeln getrocknet, Palmfett, Hefeextrakt, Kartoffelstärke, Trennmittel(E551), Gewürze, natürliche Aromen, Kann Spuren von Gluten enthalten.), Salz, Paprika
Eiweiss	Schweiz	
Flüssigwürze	Schweiz	↔ Wasser, Pflanzeneiweiss aus Mais, Soja, Speisesalz
Maisstärke	Schweiz	
Worcester	Europa	↔ Essig, Melasse, Malzessig(Gerste), Wasser, Zucker, Tamarinde, Salz, Zwiebeln, Sardellen, Knoblauch, Aromen, Gewürze
Senf	Schweiz	
Panademehlmischung 4598	Schweiz	↔ Weizenmehl, Weizenstärke, Speisesalz jodiert, Maisstärke, Molkenpulver, Pfeffer

Allergikerinformation

enthält Gluten

Mikrobiologische Werte

Keimart	max Keimzahl
Aerobe mesophile Keime	
Escherichia coli	
Koagulase & Staphilokokken	
Listeria monocytogenes	
Salmonellen	

Verpackung/ Palettierung

Erste Verpackung	Beutel 5 kg	
Zweite Verpackung	Karton 1 x 5 kg	Liefereinheit
Palettierung	Lagen pro Palette	7
	Gebinde pro Palette	63
	Palettenhöhe	
	Bruttogewicht Palette	

Brennwert Analyse	pro 100g	pro 100g
Energie	720 kJ	172 kcal
Eiweiss	17g	
Kohlenhydrate	12 g	
davon Zucker	1 g	
Fett	6 g	
Kochsalz	1.3 g	

Qualitätsmanagement

Zuständige Person:	Christian Gasser
Bearbeitungsdatum:	23.04.2026
Unterschrift:	gültig ohne Unterschrift

GASSER GOURMET AG	Ringgenmatt 8	3150 Schwarzenburg
Tel. 031 / 734 10 10		info@gasser-gourmet.ch