



# SÄNTIS CONVENIENCE

**Art.-Nr 101100230**

**SACHBEZEICHNUNG:** Fleischzubereitung aus Poulet- und Kalbfleisch, gewürzt, tiefgekühlt, zum Gekochtesen

## ZUTATEN

Zutat / 0. Zusatzstoffgruppe (Zusatzstoff)	E-Nr.	Anteil (%)	Herkunftsland
Pouletfleisch		40	Schweiz
Rindfleisch		35	Schweiz
Kalbfleisch		18	Schweiz
Zutaten: Paniermehl (Weizenmehl, Speisesalz, Hefe), Gewürze, gekörnte Brühe (Speisesalz, Maltodextrin, Zwiebel, Hefeextrakt, pflanzliches Öl (Sonnenblume), Gewürze, Zucker, Gewürzextrakte), Geschmacksverstärker (E621), Speisesalz, Stärke, Verdickungsmittel (E460, E407), Lactose, modifizierte Stärke, Quellmehl (Reis, Weizen), Stabilisator (E450, E451)	E621, E460, E407, E450, E451		Deutschland
Salz			Schweiz
Milcheiweiss			Schweiz
Paniermehl (Weizenmehl, Speisesalz, Hefe)			Schweiz
Haferfaser			Deutschland
Erbsenfaser			Deutschland
Verdickungsmittel: E460, Stärke	E460		Deutschland
Stabilisatoren: E450, E451	E450, E451		Deutschland



## NÄHRWERTE

	100 g	120 g	%*
Energiewert in kj	1'116	1'339	16
Energiewert in kcal	268	322	
Fett	19	23	33
davon gesättigt	8.8	11	53
Kohlenhydrat	1.3	1.6	0.6
davon Zucker	<0.5	<0.5	<0.5
Ballaststoffe	1.4	1.7	
Eiweiss	23	28	55
Salz	2.0	2.4	40

\*% der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen, basierend auf einer Ernährung von täglich 8400kj / 2000 kcal.



## ROYAL DÖNER Produktspezifikation

**+** CONVENIENCE (GEBRATEN  
& GESCHNITTEN)



### MIKROBIOLOGISCHE KENNZAHLEN

Merkmal	Einheit	Toleranzwert	Grenzwert
Aerobe, mesophile Keime	KBE/g		10'000'000
Escherichia coli	KBE/g	500	5'000
Salmonellen	KBE/g		nn in 25g
Listeria monocytogenes	KBE/g		100



### ALLERGENE GEMÄSS VERORDNUNG (EU) NR. 1169/2011 (LMIV)

	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergest. Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Lactose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schwefeloxid und Sulfite (>10mg/kg oder 10mg/l) als SO <sub>2</sub>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Die Informationen zu Allergenen beziehen sich ausschliesslich auf unsere Rezeptur und entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand. Sie beruhen auf den uns vorliegenden Rohstofflieferantenerklärungen. Wir haben ein Allergenmanagement eingeführt und gemäss der individuellen Kenntnislage werden die Rohstoffe auf eventuell enthaltene, nicht deklarierte Allergene untersucht.



### ALLGEMEINE ANGABEN

	Ja / Nein	Zutat
Wurde das Erzeugnis aus GVO hergestellt, oder enthält es Zutaten, Zusatzstoffe oder Aromen (inkl. Trägerstoffe), die aus GVO hergestellt wurden (unabhängig davon, ob das Erbgut nachweisbar ist oder nicht)?	nein	
Im Rahmen der Rückverfolgbarkeit ist sichergestellt, dass alle Zutaten, die nicht unter „Ja“ aufgeführt sind, aus konventionellem Ursprung (nicht GVO) stammen.	ja	



# ROYAL DÖNER Produktspezifikation

**+** CONVENIENCE (GEBRATEN  
& GESCHNITTEN)



## BESTRAHLUNG

	Ja / Nein	Zutat
Wurde das Erzeugnis oder eine Zutat mit ionisierten Strahlen behandelt?	Nein	
Wenn Ja: Vom Bundesamt für Gesundheit genehmigt		



## FREMDKÖRPER MANAGEMENT

Methode	Bedingungen
Glas-/Hartplastikkontrolle	regelmässige Kontrolle
Visuell	laufende Kontrolle



## SENSORIK

Merkmal	Sensorische Beschreibung
Visuelle Aspekte	angebratenes Fleisch
Struktur	Fleisch in Stücken
Geschmack	gewürztes Fleisch
Geruch	arttypisch



## MINDESTHALTBARKEIT

Lieferbedingungen	Temperatur Max.	Restlaufzeit ab Produktion	Restlaufzeit ab Auslieferung
Tiefgekühlt	-18 °C	12 Monate	1 Monat



## VERPACKUNG

Anlieferung des Produkts	In Beutel verpackt
Aggregatzustand des Produkts bei Anlieferung	tiefgefroren
Angaben über Charge und Lot	Produktionstag



## VERKAUFSEINHEITEN

Liefereinheiten zu je 6 x 1 kg | 8 x 0.75 kg | 12 x 0.5 kg alles fixgewichtige Artikel



## ROYAL DÖNER Produktspezifikation

**+** CONVENIENCE (GEBRATEN  
& GESCHNITTEN)



### VORGABEN

Nur im Tiefkühlabteil bei mind. -18°C lagerfähig. Einmal aufgetaut nicht wieder einfrieren und innert Tagesfrist gebrauchen. Rohe Fleischerzeugnis nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen. Geschirr und Hände gründlich reinigen. Fleischzubereitung immer gut durchgebraten servieren.



### ZUBEREITUNG

Fleischerzeugnis in der Pfanne / Grillplatte kurz anbraten und nach Bedarf nachwürzen.



Der Lieferant bestätigt, dass die Angaben in diesem Formular den tatsächlichen Gegebenheiten entsprechen und gewährleistet, dass die Produkte einschliesslich der Verpackung und der Deklaration am Tage der Lieferung den einschlägigen, jeweils aktuellen gesetzlichen Anforderungen der Schweiz genügen.



**ROYAL DÖNER AG**  
HOLZWINGERTSTRASSE 44  
CH - 8409 WINTERTHUR



TEL.: +41 (0) 52 233 02 00  
FAX.: +41 (0) 52 233 72 00



WWW.ROYALDOENER.CH  
INFO@ROYAL-DOENER.CH

**Datum: 01.01.2022**