



# JUNGFRAU CONVENIENCE

**Art.-Nr 101300230**

**SACHBEZEICHNUNG:** Fleischzubereitung aus Pouletfleisch, gewürzt, tiefgekühlt, zum Gekochtesessen

## ZUTATEN

| Zutat / 0. Zusatzstoffgruppe (Zusatzstoff)   | E-Nr.                        | Anteil (%) | Herkunftsland |
|--|------------------------------|------------|---------------|
| Pouletfleisch  |                              | 88         | Schweiz       |
| Wasser   |                              |            | Schweiz       |
| Gewürzzubereitung: (Geschmacksverstärker: E621, Stabilisatoren: (E451, E450), gekörnte Brühe (Speisesalz, Maltodextrin, Zwiebel, Hefeextrakt, pflanzliches Öl (Sonnenblume), Gewürze, Zucker, Gewürzextrakte), Speisesalz, Gewürze, Verdickungsmittel: (E460, E407), Stärke, modifizierte Stärke, Quellmehl (Reis, Weizen), Hühnereiweisspulver, Glukosesirup, Gewürzextrakte) | E621, E450, E451, E460, E407 |            | Deutschland   |
| Stabilisator: (Bindemittel: Reisstärke, Verdickungsmittel: E415, jodiertes Kochsalz, Glukose)  | E415                         |            | Schweiz       |
| Gewürzzubereitung: (jodiertes Kochsalz, Trockengemüse, Geschmacksverstärker: E621, Zucker, Gewürze, Kräuter)   | E621                         |            | Schweiz       |
| Haferfaser   |                              |            | Deutschland   |
| jodiertes Kochsalz   |                              |            | Schweiz       |



## NÄHRWERTE

|                     | 100 g | 120 g | %*  |
|---------------------|-------|-------|-----|
| Energiewert in kj   | 791   | 949   | 11  |
| Energiewert in kcal | 189   | 227   |     |
| Fett                | 11    | 13    | 19  |
| davon gesättigt     | 3.5   | 4.2   | 21  |
| Kohlenhydrat        | 1.6   | 1.9   | 0.7 |
| davon Zucker        | 0.8   | 1.0   | 1.1 |
| Ballaststoffe       | 1.3   | 1.6   |     |
| Eiweiss             | 21    | 25    | 50  |
| Salz                | 1.4   | 1.7   | 28  |

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



## 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 checked="" type="checkbox"/> | <input 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 type="checkbox"/>            | <input checked="" 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 Sulfit (>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        |       |


**BESTRAHLUNG**

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



## ROYAL DÖNER Produktspezifikation

**+** CONVENIENCE (GEBRATEN  
& GESCHNITTEN)



### FREMDKÖRPER MANAGEMENT

| Methoden                   | 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



### 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.



## ROYAL DÖNER Produktspezifikation

 **CONVENIENCE (GEBRATEN  
& GESCHNITTEN)**



### 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**