



Produktspezifikation

Artikel	"APOLLO" Hähnchen-Brust Streifen gebraten CAC -TK-  
---------	--

Artikeldaten	Beschreibung	Saftig zartes Hähnchen-Brustfilet, ohne Innenfilet, in 10 mm Streifen geschnitten, durchgegart / gebraten, lose tiefgeforen. "Cut After Cook" Herkunft: Thailand / HALAL zertifiziert		
	Artikel Nummer	EAN-Code	Stückgewicht	Kartoninhalt
	00121005	4260253720049 Karton		2 x 2,5kg
		4260253720841 Beutel		
	Hinweis	Bitte beachten Sie, dass trotz größter Sorgfalt die gelegentliche Anwesenheit von Knochen- und Knorpelresten nicht völlig aus zuschließen ist. Dies ist kein Grund zur Reklamation.		
	Anwendungsbereich	➤ Produkt für alle Bevölkerungsgruppen ➤ Produkt tiefgefroren verarbeiten ➤ Produkt nur durchgegart verzehren ➤ heiß oder kalt zu verzehren		

Zubereitung	Allgemeines	Die nachfolgenden Zubereitungsempfehlungen beziehen sich auf die Zubereitung im gefrorenen Zustand.
	Topf	x x x
	Pfanne	Bei mittlerer Hitze ca. 3-4 Minuten je Seite.
	Backofen	Regenerieren bei 160-180°C.
	Mikrowelle	Je nach Wattstärke ca. 2-4 Minuten.
	Fritteuse	Bei 160°C ca. 3 Minuten.
	Grill	x x x
	Konvektomat	Regenerieren bei 160-180°C.

Zutaten	Hähnchenbrustfilet ohne Innenfilet (88%), Trinkwasser, modifizierte Stärke, Speisesalz, Säureregulator: Natriumcitrat, Traubenzucker, D-Xylose, pflanz. Öl (Palmöl).
---------	--



Allergene	Glutenhaltige Erzeugnisse	-
	Krebstiere & -erzeugnisse	-
	Eier & -erzeugnisse	-
	Fisch & -erzeugnisse	-
	Soja & -erzeugnisse	-
	Milch & -erzeugnisse	-
	Schalenfrüchte (Nüsse)	-
	Sellerie & -erzeugnisse	-
	Senf & -erzeugnisse	-
	Sesamsamen & -erzeugnisse	-
	Schwefeldioxid & Sulfide	-
	Lupine & -erzeugnisse	-
	Weichtiere & erzeugnisse	-
	Erdnüsse & -erzeugnisse	-

Zusatzstoffe	"mit Farbstoff"	-
	"mit Konservierungsstoff"	-
	"mit Antioxidationsmittel"	-
	"mit Geschmacksverstärker"	-
	"geschwefelt"	-
	"geschwärzt"	-
	"gewachst"	-
	"mit Phosphat"	-
	"mit Süßungsmittel"	-
	"enthält eine Phenylaminquelle"	-

GVO	Nach unserem Kenntnisstand enthält das Produkt kein Material aus gentechnisch veränderten Organismen, das gemäß der EG-Richtlinien EG 1829/2003 und 1830/2003 kennzeichnungspflichtig ist. Das Produkt wurde keiner Behandlung mit ultravioletten, ionisierenden oder ähnlichen Strahlen unterzogen.
-----	--

Sensorik	Aussehen	Das Hähnchenfleisch hat eine gute, ansprechende Farbe.
	Geruch	Arttypisch nach gebratenem Hähnchenfleisch.
	Geschmack	Arttypisch nach gebratenem Hähnchenfleisch.
	Konsistenz	Hähnchen Streifen saftig, fest m Biss, nicht zäh.

Nährwerte	Parameter	Analysenmethode	Richtwert je 100g
	Kilojoule	Berechnet	515
	Kilokalorien	Berechnet	122
	Fett	Weibull/Stoldt	2,1g
	davon gesättigte Fettsäuren		0,9g
	Kohlenhydrate	Berechnet	0,7g
	davon Zucker		0,7g
	Eiweiß	(N x 6,25)	25,0g
	Salz	Berechnet	1,0g



Mikrobiologie	Parameter	Analysenmethode	Richtwert	Warnwert
	Aerobe Gesamtkeimzahl	Gemäß Verordnung EG Nr. 2073/2005 und 1441/2007	1×10^5	x x
	Salmonellen		x x	n.n. in 25g
	Escherichia coli		1×10^1	1×10^2
	Staphylokokken (koagulase+)		1×10^2	1×10^3
	Bacillus cereus (präsumtiv)		1×10^2	1×10^3
	Listeria monocytogenes		x x	1×10^2

Physik	- Gewichtsverlust durch Gefrierlagerung möglich.
	- Gewichtsverlust durch Garen möglich.

Haltbarkeit	Das auf der Verpackung angegebene Datum ist bei durchgängiger Lagerung unter der vorgegebenen Kühltemperatur gesichert. Bei Unterbrechung der Kühlkette oder Lagerung im Kühlschrank über der angegebenen Temperatur empfehlen wir den sofortigen Verbrauch.	Lagerung	< -18 °C
		Transport	< -18 °C
		Verkauf	< -18 °C
		Haltbarkeit	18 Monate
		Restlaufzeit	9-12 Monate

Verpackung	Verpackungsart	Lose im Beutel	
	Verpackung	Transparenter LLDPE Folienbeutel	Tara ca. 28g
	Abmessungen	300 x 480 mm	
	Transportbehälter	Bedruckter Karton mit Etikett	
	Abmessungen	295 x 395 x 145 mm	Tara ca. 560g
	Behälter pro Palette	96 Kartons / 12 Lagen á 8 Kartons.	
	Allgemein	Die Verpackungsmaterialien entsprechen vollinhaltlich der EG-Verordnung Nr. 1935/2004, sowie den Folgeverordnungen in der jeweils gültigen Fassung.	
	Rückverfolgung	Um die Rückverfolgung zur gewährleisten, ist auf jedem Gebinde eine LOT-Nummer aufgebracht.	

Kontakt Daten	Anschrift	Jörg M.Heimer Nachf. GmbH Ludwig-Erhard-Str. 8 64653 Lorsch Mail: info@heimergmbh.de Tel: 06251 - 85421 - 0 Fax: 06251 - 85421 - 20
	Bearbeiter	Ilka Hübner i.huebner@heimergmbh.de

Stand: 03.07.2024