



Produktspezifikation

Hähnchenschnitzel Art Cordon-Bleu tiefgefroren

1. Angaben zum Lieferanten:

Lieferant	:	Sprehe Geflügel- u. Tiefkühlfeinkost Handels GmbH & Co. KG	
Straße	:	Heinrich-Beckermann-Str. 8	
PLZ / Ort	:	49692 Cappeln	
Telefon	:	04471 / 85031-0	
Telefax:	:	04471 / 85031-65	
Ansprechpartner	:	Vertrieb:	04471 / 85 031-61 04471 / 85 031-62
	:	Qualitätsmanagement:	05954 / 92 15 - 21 05954 / 92 15 - 29

2. Angaben zum Artikel:

Artikel-Nr.	:	siehe Kalibrierungen	
Artikelbezeichnung	:	Hähnchenschnitzel Art Cordon-Bleu	
Artikelauslobung	:	Hähnchenbrustfilets geschnitten, mit 8% Flüssigwürzung, gefüllt mit Putenkochschinken aus Fleischstücken zusammengefügt und Gouda, paniert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.	
Marke	:	Sprehe	
Kalibrierungen	:	125g =	Artikel-Nr.: 3125
	:	150g =	Artikel-Nr.: 3150
	:	175g =	Artikel-Nr.: 3175
	:	200g =	Artikel-Nr.: 3200
Gesamtgewicht	:	3000g	
Zutatenliste	:	Hähnchenbrustfilet 56%, Paniermehl 20% (<u>Weizenmehl</u> , Wasser, Speisesalz, Hefe), <u>Gouda</u> 8%, Putenkochschinken aus Fleischstücken zusammengefügt 8% (92% Putenfleisch, Wasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Maltodextrin, Glukosesirup, Stabilisatoren: Natriumcarbonat, Diphosphat, Speisesalz, Dextrose, Gewürze), Wasser, Speisesalz, Glukosesirup, Dextrose, Maltodextrin, Gewürze	

3. Allergene Inhaltsstoffe:

Glutenhaltiges Getreide, Milch u. Milcherzeugnisse

4. Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe:

Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Stabilisatoren: Natriumcarbonat, Diphosphat

5. Fehlertoleranzen:

Stückgewicht	:	Toleranzwerte:
	:	+/- 15g
Gesamtgewicht	:	TU1 = 45g TU2 = 90g



Produktspezifikation

Hähnchenschnitzel Art Cordon-Bleu tiefgefroren

6. Analysenwerte:

a) Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	:	645kJ / 153kcal
Fett	:	3,5g
davon ges. Fettsäuren	:	2,0g
KH	:	13,0g
davon Zucker	:	0,5g
Eiweiß	:	17,0g
Salz	:	1,50g

b) mikrobiologische Grenzwerte in Anlehnung an die Empfehlung der DGHM

Keimart / Keimgruppe	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	5×10^5	---
Enterobacteriaceae	1×10^4	1×10^5
Escherichia coli	5×10^2	5×10^3
Pseudomonaden	1×10^6	---
Koagulase-positive Staphylokokken	5×10^2	5×10^3
Salmonella	---	n.n.** in 25g
Listeria monocytogenes	---	1×10^2

*KbE = Kolonie bildende Einheit; ** = nicht nachweisbar

7. Mindesthaltbarkeit:

Mindesthaltbarkeit	:	12 Monate
Restlaufzeit	:	8 Monate

8. Verpackung

	Einlegebeutel	Karton Boden/Deckel
Packstoff	: LDPE	Vollpappe
Maße	: 360x300x600	360x290x75mm
Stärke	: 35µ	750g/m ² + 650g/m ²
Tara	: 25,5 g	302 g

9. Logistische Daten:

Bruttogewicht	:	ca. 3.328 g
Karton / Stück		
Karton / Europalette	:	160
Lagen / Europalette	:	20
Kartons / Lage	:	8
Maße Europalette	:	0,80 x 1,20m
Bruttogewicht / Europalette	:	ca. 560 kg
Palettenhöhe	:	ca. 1,75 m

10. Transport- und Lagerbedingungen:

Lagertemperatur	:	< - 18°C
Während des Versands	:	< - 18°C (-15°C bei Verladung zulässig)



Produktspezifikation

Hähnchenschnitzel Art Cordon-Bleu tiefgefroren

11. Angaben zur Rückverfolgbarkeit:

Über das MHD und zusätzliche Aufzeichnungen während der Produktion ist die Rückverfolgbarkeit bis zu den eingesetzten Rohwaren gewährleistet.

12. Angaben zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln bzw. Zutaten:

Dieses Produkt entspricht den zur Zeit gültigen EU-Verordnungen 1829/2003, 1830/2003 und 1333/2008.

Eine besondere Kennzeichnungspflicht im Hinblick auf GMO besteht nicht.

13. Zubereitungsempfehlung:

In der Pfanne	:	Das tiefgefrorene Produkt, unter Zugabe von Öl, bei mittlerer Hitze und unter gelegentlichem Wenden für ca. 16 min. braten.
In der Fritteuse	:	Das tiefgefrorene Produkt bei 140°C für 15 min. frittieren.
Im Kombidämpfer	:	Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl benetzen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 190°C; 0% LF für 18 min. erhitzen.

Hinweise:

- Bitte beachten Sie, dass trotz größter Sorgfalt die gelegentliche Anwesenheit von Knochen- oder Knorpelresten nicht völlig auszuschließen ist!
- Geflügelfleisch sollte immer vollständig durchgegart verzehrt werden!
- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
- Rohes Geflügelfleisch nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen
- Tropfsaft sorgfältig entsorgen
- Geschirr und Hände gründlich reinigen

Stand: 27.04.2023