



Produktspezifikation

Hähnchen-Knusperfilet 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 / 9215-21 05954 / 9215-29

2. Angaben zum Artikel:

Artikel-Nr.	:	siehe Kalibrierungen
Artikelbezeichnung	:	Hähnchen-Knusperfilet
Artikelauslobung	:	Hähnchenbrustfilet, geschnitten, mit 8% Flüssigwürzung und einer knuspriger Cornflakes-Panade, einzeln entnehmbar. Tiefgefroren
Marke	:	Sprehe
Kalibrierungen	:	120g = Artikel-Nr.: 2520 150g = Artikel-Nr.: 2550 180g = Artikel-Nr.: 2580
Gesamtgewicht	:	3000g
Zutatenliste	:	Hähnchenbrustfilet 72%, Paniermehl 20% (Maismehl, Wasser, <u>Weizenmehl</u> , Speisesalz, Hefe), Wasser, Speisesalz, Glukosesirup, Dextrose, Maltodextrin, Gewürze

3. Allergene Inhaltsstoffe:

Glutenhaltiges Getreide

4. Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe:

Nicht enthalten

5. Fehlertoleranzen:

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

6. Analysenwerte:

a) Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	:	577kJ / 136kcal
Fett	:	1,2g
-davon ges. Fettsäuren	:	0,5g
Kohlenhydrate	:	14,0g
-davon Zucker	:	1,0g
Eiweiß	:	17,0g
Salz	:	1,25g



Produktspezifikation

Hähnchen-Knusperfilet
tiefgefroren

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	: -	360x290x75mm
Stärke	: 28µ	750g/m ² + 650g/m ²
Tara	: 20 g	302 g

9. Logistische Daten:

Bruttogewicht : ca. 3.322 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 : < - 18°C (-15°C bei Verladung zulässig)
Versands

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 1831/2003.

Eine besondere Kennzeichnungspflicht im Hinblick auf GMO besteht nicht.



Produktspezifikation

**Hähnchen-Knusperfilet
tiefgefroren**

13. Zubereitungsempfehlung:

- | | | |
|-----------------|---|---|
| In der Pfanne | : | Fett in der Pfanne erhitzen. Die tiefgefrorenen Hähnchen-Knusperfilets bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 8 Min. goldbraun braten. |
| In der Friteuse | : | Die tiefgefrorenen Hähnchen-Knusperfilets bei 160°C ca. 7 Min. frittieren |

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 entfernen
- Geschirr und Hände gründlich reinigen

Stand: 11.10.2021