



Produktspezifikation

Hähnchenschnitzel paniert, 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 / 85 031-0
Telefax: : 04471 / 85 031-65
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 : Hähnchenschnitzel paniert
Artikelauslobung : Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8% Flüssigwürzung, paniert,
zart und saftig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren
Marke : Tifa
Kalibrierungen : 140g = Artikel-Nr.: 952140
160g = Artikel-Nr.: 952160
Gesamtgewicht : 3000g
Zutatenliste : Hähnchenbrustfilet 72%, Paniermehl 20% (Weizenmehl, Wasser,
Speisesalz, Hefe), Wasser, Speisesalz, Glukosesirup, Dextrose,
Maltodextrin, Gewürze.

3. Allergene Inhaltsstoffe:

Glutenhaltiges Getreide

4. Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe:

Nicht enthalten

5. Fehlertoleranzen:

Gesamtgewicht : 3000g Toleranzwerte:
Tu1 :45g TU2 : 90g
Einzelgewicht : 140g, 160g Toleranzwerte: +/- 10g

6. Analysenwerte:

a) Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g

Brennwert : 588kJ / 139 kcal
Fett : 1,5g
davon ges. Fettsäuren: 0,5g
KH : 14,0g
davon Zucker : 1,0g
Eiweiß : 17,0g
Salz : 1,25g



Produktspezifikation

Hähnchenschnitzel paniert, tiefgefroren

b) mikrobiologische Grenzwerte in Anlehnung an die Empfehlung der DGHM

Keimart / Keimgruppe	n	c	m(KbE*/g)	M(KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	5	2	5×10^5	1×10^6
Enterobacteriaceae	5	2	1×10^4	1×10^5
Escherichia coli	5	2	5×10^2	5×10^3
Pseudomonaden	5	3	1×10^6	---
Koagulase-positive Staphylokokken	5	3	5×10^2	5×10^3
Salmonella	5	0	---	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	5	0	---	1×10^2

*KbE = Kolonie bildende Einheit; n = Anzahl der Prüfungen; m = Richtwert; M = Grenzwert; c = Anzahl der Proben von n, deren Ergebnisse zwischen m und M liegen dürfen.

7. Mindesthaltbarkeit:

Mindesthaltbarkeit : 12 Monate
Restlaufzeit : 8 Monate

8. Verpackung

Verpackungsgröße : 3000g
Nettogewicht : 3000g
Verpackungsmaße : 372 x 232 x 131 mm
Verpackungsstoff : Vollpapp-Karton (Boden u. Deckel) mit LDPE-Beutel
Tara : ca. 362g

9. Logistische Daten:

Bruttogewicht : ca. 3362g
Karton / Stück
Karton / Europalette : 170
Lagen / Europalette : 10
Kartons / Lage : 17
Maße Europalette : 80 x 1,20m
Bruttogewicht / Europalette : ca. 561kg
Palettenhöhe : 1,80m

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 1333/2008.

Eine besondere Kennzeichnungspflicht im Hinblick auf GMO besteht nicht.



Produktspezifikation

Hähnchenschnitzel paniert, tiefgefroren

13. Zubereitungsempfehlung:

In der Pfanne : Fett erhitzen. Die tiefgefrorenen Stücke bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 8 Min. goldbraun braten.

In der Friteuse : Die tiefgefrorenen Hähnchenschnitzel bei 160°C ca. 6-8 Min. frittieren

Hinweise:

Bitte beachten Sie, dass Trotz größter Sorgfalt die gelegentliche Anwesenheit von Knochen- oder Knorpelresten nicht völlig auszuschließen ist!

Rohes Geflügelfleisch nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen. Tropfsaft sorgfältig entsorgen. Geschirr und Hände gründlich reinigen. Nicht zum Rohverzehr geeignet. Geflügelfleisch nur gut durchgebraten verzehren! Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Stand: 05.10.2020