



Produktspezifikation

Hähnchenbrustfilet geschnitten 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 / 85 031-63
Qualitätsmanagement: 05954 / 9215-21
05954 / 9215-29

2. Angaben zum Artikel:

Artikel-Nr. : siehe Kalibrierung

Artikelbezeichnung : Hähnchenbrustfilet geschnitten

Artikelauslobung : Hähnchenbrustfilets, geschnitten, mit 8 % Flüssigwürzung, einzeln entnehmbar. Tiefgefroren

Marke : Tifa

Kalibrierung : 140g = Artikel-Nr.: 951140
160g = Artikel-Nr.: 951160

Gesamtgewicht : 3000g

Zutatenliste : Hähnchenbrustfilet 92%, Wasser, Speisesalz, Glukosesirup, Maltodextrin, Dextrose, Gewürze

3. Allergene Inhaltsstoffe:

Nicht enthalten

4. Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe:

Nicht enthalten

5. Fehlertoleranzen:

Stückgewicht : Toleranzwerte:
+/- 10g

Gesamtgewicht : TU1 = 45g TU2 = 90g

6. Analysenwerte:

a) Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g

Brennwert : 404 kJ / 95 kcal

Fett : 1,4g

- davon gesättigte Fettsäuren : 0,5g

Kohlenhydrate : 0,7g

- davon Zucker : 0,5g

Eiweiß : 20g

Salz : 1,25g



Produktspezifikation

Hähnchenbrustfilet geschnitten 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 :	360+300x600mm	360x290x75mm
Stärke :	35 μ	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 : 80 x 1,20m
Bruttogewicht / Europalette : ca. 557 kg
Palettenhöhe : ca. 1,80m

10. Transport- und Lagerbedingungen:

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

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

Hähnchenbrustfilet geschnitten tiefgefroren

13. Zubereitungsempfehlung:

- In der Pfanne : Fett in der Pfanne erhitzen. Die tiefgefrorenen Hähnchenbrustfilets bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. je Seite goldbraun braten.
- In der Friteuse : Die tiefgefrorenen Hähnchenbrustfilets bei 160°C ca. 6 Min. frittieren

Hinweise:

Regeln der guten Küchenhygiene beachten:

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

Stand:

08.07.2022