



## 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	$5 \times 10^5$	$1 \times 10^6$
Enterobacteriaceae	5	2	$1 \times 10^4$	$1 \times 10^5$
Escherichia coli	5	2	$5 \times 10^2$	$5 \times 10^3$
Pseudomonaden	5	3	$1 \times 10^6$	---
Koagulase-positive Staphylokokken	5	3	$5 \times 10^2$	$5 \times 10^3$
Salmonella	5	0	---	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	5	0	---	$1 \times 10^2$

\*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