



Produktspezifikation

Hähnchen-Innenfilet, Kräutermarinade
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. : 1115
Artikelbezeichnung : Hähnchen-Innenfilet Kräutermarinade
Artikelauslobung : mit 8 % Flüssigwürzung, mariniert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.
Marke : Sprehe
Kalibrierungen : -
Gesamtgewicht : 3000g
Zutatenliste : Hähncheninnenfilet 87%, Wasser, Marinade 5% (pflanzliches Fett (Raps, Palm), Gewürze, **Butterfettpulver**, **Magermilchpulver**, Petersilie, Salz, hydrolisiertes Pflanzeiweiß, Aroma), Speisesalz, Glukosesirup, Maltodextrin, Dextrose, Gewürze.

3. Allergene Inhaltsstoffe:

Milch- u. Milcherzeugnisse

4. Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe:

Nicht enthalten

5. Fehlertoleranzen:

Gesamtgewicht : TU1 = 45g TU2 = 90g

6. Analysenwerte:

a) Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g

Brennwert : 585 KJ / 139 kcal
Fett : 6,0g
- davon gesättigte
Fettsäuren : 1,1g
Kohlenhydrate : 1,3g
- davon Zucker : 0,4g
Eiweiß : 20,0g
Salz : 1,1g



Produktspezifikation

Hähnchen-Innenfilet, Kräutermarinade
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	Umkarton
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. 3328g
Karton / Stück
Karton / Europalette : 160
Lagen / Europalette : 20
Kartons / Lage : 8
Maße Europalette : 80 x 1,20m
Bruttogewicht / Europalette : ca. 557kg
Palettenhöhe : ca. 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

Hähnchen-Innenfilet, Kräutermarinade tiefgefroren

13. Zubereitungsempfehlung:

- In der Pfanne : Fett in der Pfanne erhitzen. Die tiefgefrorenen Hähncheninnenfilets bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 6-7 Min. goldbraun braten.
- Kombidämpfer : Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl benetzen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 220°C; 90% LF für 6 min. garen, anschließend weitere 4 min. bei 240°C; 0% LF.

Hinweise:

- Bitte beachten Sie, dass trotz größter Sorgfalt die gelegentliche Anwesenheit von Knochen- oder Knorpelresten nicht völlig auszuschließen ist!
- 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.
- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Stand: 08.07.2022