

	<b>PRODUKTSPEZIFIKATION</b>		
	Erstellt / Geändert:	Geprüft:	Genehmigt:
Name:	S. Luckmann	S. Heckelt	A. Biermann
Funktion:	Produktmanagement	Produktentwicklung	Vorstand
Datum:	12.01.2023	12.01.2023	12.01.2023

## Produktinformationen

<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	<b>Hähnchen-Schnitte Art Cordon Bleu</b> Schnitte aus zerkleinertem Hähnchen-Brustfilet zusammengefügt, mit 8 % Flüssigwürzung, mit gegartem Putenformfleischschinken und Gouda und 25 % goldgelber Panade, ungegart, tiefgefroren
<b>Produktkategorie:</b>	Geflügelfleischzubereitung
<b>Kalibrierungstoleranzen:</b>	<150 g ± 10 g ≥150 g ± 10 %
<b>Verpackungsdaten:</b>	siehe Verpackungsspezifikation
<b>Zutatenliste:</b>	Hähnchen-Brustfilet z.T. fein zerkleinert (56 %), Panade (25 %) ( <b>Weizenmehl</b> , modifizierte <b>Weizenstärke</b> , Wasser, <b>Weizenstärke</b> , Speisesalz, Gewürze, Hefe), Wasser, Putenformfleischschinken aus Putenfleischteilen zusammengefügt (7 %) (Putenkeulenfleisch, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: E 250), Maltodextrin, Dextrose, Gewürzextrakte), <b>Gouda</b> (7 %), Speisesalz, Maltodextrin, Dextrose, Zucker, modifizierte Stärke, Gewürze (mit <b>Sellerie</b> ), Gewürzextrakte  Kann auch Spuren von <b>Schalenfrüchten</b> und <b>Senf</b> enthalten  <b>Kennzeichnung auf Speisekarte gemäß § 9 ZZuIV:</b> E 250 <b>Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe lt. Zutatenliste:</b> E 250
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	9 Monate
<b>Garantierte Restlaufzeit:</b>	6 Monate
<b>Transport-/Lagertemp.:</b>	- 18 °C

## Zubereitungs-/Handhabungshinweise

Die Zeiten sind abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und der zubereiteten Menge.

<b>Bratpfanne:</b>	tiefgefroren, mit ausreichend Fett in der vorgeheizten Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. je Seite braten, mit Deckel
<b>Kombidämpfer:</b>	tiefgefroren, Fett auftragen, im vorgeheizten Kombidämpfer bei 180 °C (80 H / 20 W) ca. 22 Min. garen
<b>Backofen:</b>	tiefgefroren, Fett auftragen, im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft ca. 22 Min. garen
<b>Fritteuse:</b>	tiefgefroren, bei 170 °C ca. 12 min frittieren

	<b>PRODUKTSPEZIFIKATION</b>		
	Erstellt / Geändert:	Geprüft:	Genehmigt:
Name:	S. Luckmann	S. Heckelt	A. Biermann
Funktion:	Produktmanagement	Produktentwicklung	Vorstand
Datum:	12.01.2023	12.01.2023	12.01.2023

Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr gut durchgaren!  
 Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!  
 Rohes Geflügel nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen.  
 Geflügelfleisch ist nicht zum Rohverzehr geeignet.  
 Geschirr und Hände gründlich reinigen.  
 Beim Umgang mit rohem Geflügelfleisch Sorgfalt walten lassen und den Tropfsaft entsorgen.  
 Trotz größter Sorgfalt können bei der Herstellung Knochenteile nicht vollständig ausgeschlossen werden.

### Sensorische Merkmale

<b>Konsistenz:</b>	tiefgefroren
<b>Optik:</b>	ovale Scheiben aus zerkleinertem Hähnchen-Brustfilet, gefüllt mit gegartem Putenformfleischschinken und Käse, gleichmäßig paniert, Panade: goldgelb, Fleisch: hellrosa
<b>Geruch:</b>	produktspezifisch, frisch
<b>Geschmack (zubereitet):</b>	produktspezifisch, würzig nach Käse und Schinken, Panade: knusprig, Fleisch: zart, saftig im Biss

### Chemische und physikalische Kennzahlen

Nährwerte:	100 g enthalten durchschnittlich:	RM* (%)
<b>Energie:</b>	563 kJ 134 kcal	6,7
<b>Fett:</b>	4,0 g	5,7
<b>- davon gesättigte Fettsäuren:</b>	2,2 g	11,0
<b>Kohlenhydrate:</b>	10 g	3,8
<b>- davon Zucker:</b>	2,2 g	2,4
<b>Eiweiß:</b>	14 g	28,4
<b>Salz:</b>	1,2 g	19,6

\* % Referenzmenge = % des Richtwerts für die Tageszufuhr (Basis 2000 kcal) (Basis VO (EU) 1169/2011).  
 Die Werte unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.

<b>Fremdwasser im Fleischanteil:</b>	max. 8 %
<b>Panadeanteil:</b>	ca. 25 %
<b>Füllungsanteil:</b>	ca. 14 %

### Mikrobiologische Richtwerte

Untersuchungen in Anlehnung an die amtlichen Untersuchungsmethoden nach § 64 LFGB

<b>Gesamtkeimzahl:</b>	$5 \cdot 10^6$ KbE/g
<b>Enterobacteriaceen:</b>	$1 \cdot 10^4$ KbE/g
<b>Escherichia coli:</b>	$5 \cdot 10^2$ KbE/g

	<b>PRODUKTSPEZIFIKATION</b>		
	Erstellt / Geändert:	Geprüft:	Genehmigt:
Name:	S. Luckmann	S. Heckelt	A. Biermann
Funktion:	Produktmanagement	Produktentwicklung	Vorstand
Datum:	12.01.2023	12.01.2023	12.01.2023

**Koagulase-positive Staphylokokken:** 5 \* 10<sup>2</sup> KbE/g  
**Pseudomonaden:** 1 \* 10<sup>6</sup> KbE/g  
**Salmonellen:** neg. in 25 g  
**Listeria monocytogenes:** 1 \* 10<sup>2</sup> KbE/g

---

### HALAL Bestätigung

---

Es handelt sich um ein Produkt mit dem Status HALAL.  
 Das Produkt ist frei von Schweine DNA und unerlaubten tierischen Bestandteilen, sowie frei von Ethanol.

---

### GVO - Erklärung

---

Das Produkt ist unter Berücksichtigung der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig (Basis dieser Erklärung sind Bestätigungen unserer Vorlieferanten.)

---

### Gesetzliche Bestimmungen und rechtliche Hinweise

---

Das Produkt einschließlich Verpackung wird unter Berücksichtigung der gültigen gesetzlichen Bestimmungen produziert. Hinsichtlich der Verpackung liegen uns Konformitätserklärungen unserer Lieferanten vor. Die Verarbeitung des Produktes erfolgt nach HACCP-Grundsätzen und erfüllt alle relevanten lebensmittelrechtlichen Anforderungen. Das hergestellte Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Da unsere Produkte Rezepturänderungen unterliegen können, sind die Angaben auf der Produktverpackung maßgeblich. Die Weiterverarbeitung des Produktes muss in Übereinstimmung mit den allgemeinen HACCP-Grundsätzen unter Einhaltung hygienischer Bedingungen erfolgen. Für aus unserem Produkt hergestellte Artikel kann keine Haftung übernommen werden.

Alle Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen zustande gekommen sind. Sie stellen jedoch keine Zusicherung im rechtlichen Sinne dar, da Schwankungen in grundsätzlich allen dargestellten Werten aufgrund der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht auszuschließen sind. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produkthandhabung Qualitätsänderungen ergeben, die außerhalb unseres Einflussbereichs liegen.

Diese Produktspezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt.

.....  
 Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.  
 12.01.2023

HANNA-Feinkost AG  
 Boker Str. 41  
 D-33129 Delbrück

Tel.: + 49 (0) 5250 5107 - 0  
 Fax: + 49 (0) 5250 5107 - 43  
 info@hanna.de  
 www.hanna.de



**PRODUKTSPEZIFIKATION**

	Erstellt / Geändert:	Geprüft:	Genehmigt:
Name:	S. Luckmann	S. Heckelt	A. Biermann
Funktion:	Produktmanagement	Produktentwicklung	Vorstand
Datum:	12.01.2023	12.01.2023	12.01.2023