

Artikel	TK HÄHNCHENSCHENKEL GEB. 160G 5KG HEIMER
Marke (Eigenmarke)	APOLLO
Artikelnummer	65000621
Artikelbeschreibung	Hähnchenschenkel ohne Rückenstück (114g Rohware für 100g Fertigprodukt), gebraten, durchgegart, kalibriert +/- 10g, lose tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	1 x 5
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	blauer Folienbeutel
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Jörg M.Heimer Nachf. GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	keine Angabe - über Lieferpartner zu erfragen
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Vollpappenkarton farbig bedruckt
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Hähnchenkeulen ohne Rückenstück (114g Rohware für 100g Fertigprodukt), Speisesalz, Dextrose, Tapiokstärke, Stabilisator: E331 Natriumcitrat
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: berechnet; Weibull/Stoldt
Energie (kJ / kcal)	685 / 164
Fett	
gesamt	9,00
gesättigte Fettsäuren	2,90
Kohlenhydrate	
gesamt	1,20
davon Zucker	0,80
Eiweiß	19,10
Salz	1,50

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht	Angabe Inhaltsstoff
-----------	-------	---------------------

	vorhanden
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Dinkel	x
Gerste	x
Hafer	x
Kamut	x
Roggen	x
Weizen	x
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose	x
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Cashewnüsse	x
Haselnüsse	x
Macadamia- oder Queenslandnüsse	x
Mandeln	x
Paranüsse	x
Pecannüsse	x
Pistazien	x
Walnüsse	x
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂	x
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x
<u>Zusatzstoffe</u>	
	ja nein

Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher	x
chininhaltig	x
coffeinhaltig	x
enthält eine Phenylalaninquelle	x
geschwärzt	x
geschwefelt	x
gewachst	x
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	x
mit Antioxidationsmittel	x
mit Aromastoffen	x
mit Azofarbstoffen	x
mit Emulgatoren	x
mit Farbstoff	x
mit Geschmacksverstärker	x
mit Konservierungsstoff	x
mit Nitrat	x
mit Nitritpökelsalz	x
mit Phosphat	x
mit Süßholzextrakt	x
mit Süßungsmittel(n)	x
taurinhaltig	x
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)	x

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		x
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		x
Bio		x
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal	x	
Koscher		x
Vegan		x
vegetarisch		x
lactosefrei	x	

glutenfrei	x	
gentechnisch verändert		x
Verwendungszweck		
Backofen geeignet	x	
Convectomat geeignet	x	
Dämpfer geeignet		x
Friteuse geeignet		x
Mikrowelle geeignet	x	
Pfanne geeignet		x
WOK geeignet		x
Kochtopf geeignet		x

Zubereitungshinweis Produkt tiefgefroren verarbeiten und nur durchgegart verzehren. Backofen: Bei 160-180 °C ca. 20-30 Minuten (Umluft). Mikrowelle: Je nach Wattstärke ca. 10-12 Minuten. Konvektomat: Bei 160-180 °C ca. 20-30 Minuten (Umluft). Gewichtsverlust durch Gefrierlagerung und Garen möglich.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Fleisch frisch, dem gebratenen entsprechendes Äußeres
Geruch	frisch, arttypisch
Geschmack	frisch, arttypisch
Konsistenz	Hähnchenfleisch vollmundig im Biss und hell in der Fleischfarbe

Mikrobiologische Daten

	gem. EG Nr. 2073/2005 und 1441/2007
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1 x 10 ⁵
Escherichia coli (KbE/g)	1 x 10 ¹
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	1 x 10 ²
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	