

Artikel	TK HÄHNCHENGYROS GEBR. 3KG SPREHE
Marke (Eigenmarke)	Sprehe
Artikelnummer	65000622
Artikelbeschreibung	Gyrosfleisch aus geschnetzelter Hähnchenoberkeule, typisch gewürzt und fertig gebraten, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	1 x 3
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Einlegebeutel
Verpackungsmaterial	LDPE
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Sprehe Geflügel- u. Tiefkühlfeinkost Handels GmbH & Co. KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Vollpappenkarton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Hähnchenoberkeulenfleisch 98%, Speisesalz, Gewürze, Kräuter, Dextrose, Gewürzextrakt, Rapsöl. Bitte beachten Sie, dass trotz größter Sorgfalt die gelegentliche Anwesenheit von Knochen- oder Knorpelresten nicht völlig auszuschließen ist.
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	702 / 168
Fett	
gesamt	9,00
gesättigte Fettsäuren	2,50
Kohlenhydrate	
gesamt	0,70
davon Zucker	0,50
Eiweiß	21,00
Salz	1,00

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
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	

Zusatzstoffe

	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
Ernährungsformen		
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

Pfanne: Etwas Fett in der Pfanne erhitzen. Das tiefgefrorene Hähnchengyros bei mittlerer Hitze und gelegentlichem Wenden ca. 10 Min. vollständig durchgaren. Mikrowelle: Das tiefgefrorene Hähnchengyros bei 600W ca. 3-5 Minuten erhitzen. Kovektomat: Das tiefgefrorene Hähnchengyros bei 180 °C ca. 15 Minuten erhitzen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

Mikrobiologische Daten

	DGHM
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1 x 10 ⁴
Escherichia coli (KbE/g)	1 x 10 ¹
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1 x 10 ²
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)	