

Artikel	TK HÄHNCHENBRUSTSTR. GEBR. 4x2,5KG VOSS		
Marke (Eigenmarke)	Vossko		
Artikelnummer	65002271		
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Hähnchenbrust, flüssig gewürzt, gebraten, in Streifen geschnitten, tiefgefroren		
Abpackung / Nettogewicht	4 x 2.5		
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg		
Direktverpackung	Beutel		
Verpackungsmaterial			
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers		
Hersteller	Vossko GmbH & Co. KG		
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food		
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 4 Beutel)		
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.		
Zutatenliste	Hähnchenbrustfilet (92%), Trinkwasser, Stärke, Speisesalz, Dextrose		
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
Energie (kJ / kcal)	492 / 116		
Fett			
gesamt	1,90		
gesättigte Fettsäuren	0,60		
Kohlenhydrate			
gesamt	1,40		
davon Zucker	0,60		
Eiweiß	23,40		
Salz	1,50		
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
<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

Pfanne: Die tiefgefrorenen Hähnchenbruststreifen in heißem Fett 4-6 Minuten unter mehrmaligem Wenden braten.
 Kombidämpfer: Die tiefgefrorenen Hähnchenbruststreifen bei 130 °C und 30% Luftfeuchtigkeit ca. 4-5 Minuten erhitzen.
 Fritteuse: Hähnchenstreifen tiefgefrorene bei 140-160 °C ca. 1-2 Minuten frittieren. Das Produkt kann auch direkt nach dem Auftauen verzehrt werden, eine Erhitzung ist nicht zwingend notwendig.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	gebräunt, gleichmäßige Streifen
Geruch	arttypisch, frisch, ohne Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch, frisch, leicht würzig, ohne Fehl- und Fremdgeschmack
Konsistenz	arttypisch

Mikrobiologische Daten

	ASU; EN ISO
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 5x10 ⁴ KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 10 ² KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 10 ³ KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 10 ² KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	n. n. in 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	