

Artikel	TK CRISPY CHICK. STRIPES 2x2,5KG HEIMER
Marke (Eigenmarke)	APOLLO
Artikelnummer	65002272
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Hähnchen-Innenfilet Streifen, in goldgelber Knusperpanade, wie gewachsen, durchgegart, lose tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	2 x 2.5
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	blauer LLDPE-Folienbeutel
Verpackungsmaterial	LLDPE
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, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	bedruckter Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Hähncheninnenfilet (56%), WEIZENMEHL, Wasser, zertifiziertes Palmöl, modifizierte Tapiokastärke, WEIZENSTÄRKE, Kochsalz, Reismehl, Backtriebmittel: E450 Diphosphat, E500 Natriumcarbonat; Zucker, Tapiokastärke, Hefe, Glucose, Dextrose, schwarzer Pfeffer. Bitte beachten Sie, dass trotz größter Sorgfalt die gelegentliche Anwesenheit von Knochen- und Knorpelresten nicht völlig auszuschließen ist.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: berechnet; Weibull/Stoldt
Energie (kJ / kcal)	963 / 230
Fett	
gesamt	10,50
gesättigte Fettsäuren	4,70
Kohlenhydrate	
gesamt	19,50
davon Zucker	0,50
Eiweiß	14,30
Salz	0,85

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		Weizenmehl, Weizenstärke
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
<u>Verwendungszweck</u>		
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, nur durchgegart verzehren. Pfanne: bei mittlerer Hitze ca. 4-5 Minuten braten. Backofen: Bei 160-180 °C ca. 15 Minuten regenerieren. Friteuse: Bei 160 °C ca. 2-4 Minuten frittieren. Konvektomat: Bei 160-180 °C ca. 15 Minuten regenerieren.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	goldgelb panierte Streifen
Geruch	arttypisch nach paniertem Hähnchenfleisch
Geschmack	arttypisch nach paniertem Hähnchenfleisch
Konsistenz	zart und saftig, nicht trocken, arttypisch

Mikrobiologische Daten

	gem. Verordnung EG Nr. 2073/2005 u. 1441/2007
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 100.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 10 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 10 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	n. n. in 25 g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	