

Artikel	TK CHICKEN WINGS BUFFALO 4x2,5KG SALOMON
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	65002273
Artikelbeschreibung	saftig-scharfe, geteilte Hähnchenflügel, "extra hot" mariniert, gegart, 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	SALOMON FoodWorld® GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Hähnchenflügel (95%), WEIZENMEHL, Rapsöl, Wasser, Speisesalz, natürliches Aroma (enthält GERSTE), WEIZENSTÄRKE, Gewürzextrakt. Kann Spuren von Ei, Soja, Milch, Sellerie und Senf.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	720 / 173
Fett	
gesamt	11,00
gesättigte Fettsäuren	3,20
Kohlenhydrate	
gesamt	3,40
davon Zucker	0,40
Eiweiß	15,00
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	Weizenmehl, Weizenstärke, natürliches Arome (enthält Gerste)
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
<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 unaufgetaut zubereiten. Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren. Backofen: 220 °C ca. 15 Min., vorgeheizt. Merrychef 230V: 5 Stück, 03:40 Min., 250 °C, 100 % Umluft, 100 % Mikrowelle 10 Stück, 04:50 Min., 250 °C, 100 % Umluft, 100 % Mikrowelle. Merrychef 380V: 5 Stück, 02:45 Min., 250 °C, 100 % Umluft, 85 % Mikrowelle 10 Stück, 03:40 Min., 250 °C, 100 % Umluft, 100 % Mikrowelle. Kombidämpfer (trockene Hitze): 220 °C ca. 15:00 Min. Friteuse: 175 °C ca. 4 Min.
----------------------------	---

Sensorische Eigenschaften

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

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 100.000 KBE/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 100 KBE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 1.000 KBE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 100 KBE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 100 KBE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	in 25 g nicht nachweisbar
Schimmelpilze (KbE/g)	