

Artikel	TK HÄHNCHENBRUST PAN.+GEG. 120G/3KG HANN
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	65002306
Artikelbeschreibung	Hähnchen-Brustfilet, wie gewachsen, mit 8 % Flüssigwürzung, mit Cornflakes-Panade, gegart, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	25 x 120
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Karton
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	HANNA-Feinkost AG
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Hähnchen-Brustfilet (73 %), Cornflakes-Panade (20 %) (Cornflakes [Mais, Zucker, Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT], Paniermehl (WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz, Gewürze, Hefe)), Wasser, Rapsöl, Palmfett, Speisesalz, Maltodextrin, Dextrose, Zucker, Gewürzextrakte. Kann auch Spuren von Ei, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie und Senf enthalten. Trotz größter Sorgfalt können bei der Herstellung Knochenteile nicht vollständig ausgeschlossen werden.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	722 / 172
Fett	
gesamt	5,50
gesättigte Fettsäuren	0,80
Kohlenhydrate	
gesamt	14,00
davon Zucker	2,00
Eiweiß	16,00

Salz 1,20

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		Gerstenmalzmehl, Weizenmehl
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		x	

Erzeugnisse

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 Pflanzeneiweiß		x
mit Phosphat		x
mit Süßholzextrakt		x
mit Süßungsmittel(n)		x
mit Tafelsüße auf Grundlage von ...		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
gentechnisch verändert		x
ist Formfleisch		x
ist Formfisch		x
Technik		
a) Metalldetektion		x
b) Gewichtskontrolle		x
Tiefkühlprodukt	x	
unter Schutzatmosphäre verpackt		x
Verwendungszweck		
Backofen geeignet	x	
Convectomat geeignet		x
Dämpfer geeignet	x	
Friteuse geeignet		x
Mikrowelle geeignet	x	
Pfanne geeignet	x	
WOK geeignet		x

Zubereitungshinweis

Kombidämpfer: Tiefgefroren, im vorgeheizten Kombidämpfer bei 180 °C (80 H / 20 W) je nach Kalibrierung ca. 18 - 20 min erhitzen. Backofen: Tiefgefroren, im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft je nach Kalibrierung ca. 18 - 20 min erhitzen. Bratpfanne: Tiefgefroren, mit ausreichend Fett in der vorgeheizten Pfanne bei mittlerer Hitze je nach Kalibrierung ca. 8 - 10 min je Seite erhitzen, mit Deckel. Mikrowelle: Tiefgefroren, bei 650 Watt je nach Kalibrierung ca. 6 - 8 min erhitzen, mit Abdeckung. Alle Angaben sind abhängig vom individuellen Gerätetyp und der Produktkerntemperatur.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Hähnchen-Brustfilet, gleichmäßig paniert mit einer Cornflakes-Panade, Panade: gelborange
Geruch	produktspezifisch, frisch, Bratgeruch
Geschmack	typischer Bratgeschmack, produktspezifisch, Panade: knusprig, Fleisch: zart, saf
Konsistenz	tiefgefroren

Mikrobiologische Daten

§ 64 LFGB

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1 * 10 ⁶ KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	5 * 10 ² KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	5 * 10 ³ KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	5 * 10 ² KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	1 * 10 ² KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	

Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

Ballaststoffe in g

BetaCarotin (mg)

Calcium (mg)

Cholesterin (mg)

Eisen (mg)

ungesättigte Fettsäure (mg)

einfach ungesättigte Fettsäure (mg)

mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)

Fluoride (µg)

Folsäure (µg)

Jod (µg)

Kalium (mg)

Kupfer (µg)

Magnesium (mg)

Mangan (µg)

Niacin (mg)

Phosphor (mg)

Selen (µg)

Vitamin A (µg)

Vitamin B1 (µg)

Vitamin B2 (µg)

Vitamin B6 (µg)

Vitamin B12 (µg)

Vitamin C (mg)

Vitamin D (µg)

Vitamin E (µg)

Vitamin H (Biotin) (µg)

Vitamin K (µg)