

Artikel	TK HÄHNCHENFILET SPIESS 48x125G KK
Marke (Eigenmarke)	Karl Kemper
Artikelnummer	65015026
Artikelbeschreibung	Hähnchenfilet-Spieß, gegart und gebräunt, mit 5 % Flüssigwürze, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	48 x 125
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	Karl Kemper Convenience GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Hähnchenbrustfilet 95 %, Wasser, modifizierte Tapiokastärke, Speisesalz, Sojaöl, Dextrose, Xylose
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	502 / 120
Fett	
gesamt	2,40
gesättigte Fettsäuren	0,40
Kohlenhydrate	
gesamt	2,10
davon Zucker	0,50
Eiweiß	22,00
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
<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 Kombidämpfer: Bei ca. 180 °C auf Stufe "Heißluft" ca. 15 Minuten erhitzen. Pfanne: Fett / Öl erhitzen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 3 Minuten braten. Backofen: Bei ca. 180 °C auf Stufe "Heißluft" ca. 15 Minuten erhitzen.

Sensorische Eigenschaften

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

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	10 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	100 KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	10 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	<100 KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	