

Artikel	TK HÄHNCHENSPIESS ERDNUSS 40x25G Langenb
Marke (Eigenmarke)	cuisine MODERN
Artikelnummer	65015255
Artikelbeschreibung	Hähnchen-Brust-Spieß mit Erdnuss, gegart, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	40 x 25
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Gastro-/Displaykarton
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kennzeichnung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	verantwortlicher Lebensmittellieferant: Langenbach AG cuisine MODERN
Zertifizierungsstatus Hersteller	keine Angabe
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
Zutatenliste	Hähnchenbrust (74%), ERDNUSSCREME (8,79%) (ERDNUSSKERNE 92%, pflanzliches Öl [ERDNUSS, Palm], Rohrzucker, Meersalz), Chilisauce (Zucker, Wasser, roter Chili, Weinessig, Gewürze, Speisesalz, modifizierte Maisstärke), ERDNUSSKERNE (3,43%), Rapsöl, SOJASAUCE (Wasser, SOJABOHNEN, WEIZENMEHL, Speisesalz), Speisesalz, Koriander, Peppadew™ (Piquanté Kirschpaprika, Wasser, Zucker, Branntweinessig, Meersalz, Antioxidationsmittel: Citronensäure, Ascorbinsäure; Stabilisator: Calciumchlorid)
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	764 / 182
Fett	
gesamt	7,40
gesättigte Fettsäuren	1,10
Kohlenhydrate	
gesamt	5,20
davon Zucker	5,20

Eiweiß	23,60
Salz	0,93

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		Erdnusskerne, Erdnussöl
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizenmehl (in Sojasauce)
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		Sojabohnen (in Sojasauce)

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 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 Combi-Steamer (Heißluft, vorgeheizt): 170 °C, 4 Min.
Auftauen: bei ca. 25°C Raumtemperatur (bis Kerntemp. 0°C)
ca. 40-50 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)
Escherichia coli (KbE/g)
Enterobacteriaceae (KbE/g)
Hefen (KbE/g)
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)
Listeria monocytogenes (KbE/g)

Milchsäurebakterien (KbE/g)

Salmonella in (KbE/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)