

Artikel	TK HÄHNCHENBRUSTFILET 19x160G 3KG SPREHE
Marke (Eigenmarke)	Sprehe
Artikelnummer	65017510
Artikelbeschreibung	Hähnchenbrustfilets, geschnitten, mit 8 % Flüssigwürzung, einzeln entnehmbar, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	19 x 160
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Einlegebeutel
Verpackungsmaterial	LDPE
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Sprehe Geflügel- u. Tiefkühlfeinkost Handels GmbH & Co. KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Vollpappenkarton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Hähnchenbrustfilet 92%, Wasser, Speisesalz, Glukosesirup, Maltodextrin, Dextrose, Gewürze. Bitte beachten Sie, dass trotz größter Sorgfalt die gelegentliche Anwesenheit von Knochen- oder Knorpelresten nicht völlig auszuschließen ist!
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	404 / 95
Fett	
gesamt	1,40
gesättigte Fettsäuren	0,50
Kohlenhydrate	
gesamt	0,70
davon Zucker	0,50
Eiweiß	20,00
Salz	1,25

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
Ernährungsformen		
Halal		x
Koscher		x
Vegan		x
vegetarisch		x

lactosefrei	x	
glutenfrei	x	
gentechnisch verändert		x
Verwendungszweck		
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

Pfanne: Fett in der Pfanne erhitzen. Die tiefgefrorenen Hähnchenbrustfilets bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. je Seite goldbraun braten. Friteuse: Die tiefgefrorenen Hähnchenbrustfilets bei 160 °C ca. 6 Min. frittieren. Regeln der guten Küchenhygiene beachten: Rohes Geflügelfleisch nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen. Tropfsaft sorgfältig entsorgen. Geschirr und Hände gründlich reinigen. Nicht zum Rohverzehr geeignet. Geflügelfleisch sollte immer vollständig durchgegart verzehrt werden!

Sensorische Eigenschaften

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

Mikrobiologische Daten

	DGHM
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	5 x 10 ⁵
Escherichia coli (KbE/g)	5 x 10 ²
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1 x 10 ⁴
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	5 x 10 ²
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	