

Artikel	TK HÄHNCHENBRUSTFIL. 20x CA. 120G HEIMER
Marke (Eigenmarke)	APOLLO
Artikelnummer	65017514
Artikelbeschreibung	Hähnchenbrustfilet, ohne Innenfilet, durchgegart/gebraten, lose tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	20 x 120
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	transparenter Folienbeutel
Verpackungsmaterial	LDPE
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Jörg M. Heimer Nachf. GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	bedruckter Karton m. Etikett (enthält 2 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Hähnchenbrust (89%), Trinkwasser, modifizierte Stärke, Speisesalz, Säureregulator: Natriumcitrat; Traubenzucker, D-Xylose, pflanzliches Öl (Palmöl)
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Berechnung, Literatur
Energie (kJ / kcal)	508 / 120
Fett	
gesamt	2,00
gesättigte Fettsäuren	0,90
Kohlenhydrate	
gesamt	0,80
davon Zucker	0,80
Eiweiß	25,00
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
<u>Zusatzstoffe</u>	
	ja nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	x

bei loser Abgabe an Endverbraucher	
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
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	Die nachfolgenden Zubereitungsempfehlungen beziehen sich auf die Zubereitung im gefrorenen Zustand. Pfanne: Bei mittlererer Hitze ca. 3-4 Minuten je Seite. Backofen: Regenerieren bei 160-180 °C. Mikrowelle: Je nach Wattstärke 3-4 Minuten. Friteuse: Bei 160 °C ca. 4-5 Minuten. Konvektomat: Regenerieren bei 160-180 °C.
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	Das Hähnchenfleisch hat eine gute, ansprechende Farbe.
Geruch	arttypisch nach gebratenem Hähnchenfleisch
Geschmack	arttypisch nach gebratenem Hähnchenfleisch
Konsistenz	Hähnchenfleisch saftig, fest im Biss, nicht zäh
Mikrobiologische Daten	EG Nr. 2073/2005 und 1441/2007
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1 x 10 ⁵
Escherichia coli (KbE/g)	1 x 10 ¹
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	1 x 10 ²
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	