

<b>Artikel</b>	<b>TK HÄHNCHENBRUSTFILET 38x80G 3KG SPREHE</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>65017515</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Hähnchenbrustfilets, geschnitten, flüssig gewürzt, einzeln entnehmbar, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	38 x 80
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Karton mit Einlagebeutel
<b>Verpackungsmaterial</b>	Vollpappe, LDPE
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Sprehe Geflügel- u. Tiefkühlfeinkost Handels GmbH & Co. KG
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	Hähnchenbrustfilet 92%, Wasser, Speisesalz, Glukosesirup, Würze und Gewürze. Bitte beachten Sie, dass trotz größter Sorgfalt die gelegentliche Anwesenheit von Knochen- oder Knorpelresten nicht völlig auszuschließen ist!
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	404 / 95
<b>Fett</b>	
gesamt	1,40
gesättigte Fettsäuren	0,50
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	0,70
davon Zucker	0,50
<b>Eiweiß</b>	20,00
<b>Salz</b>	1,25

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
-----------	--------------------	---------------------

<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	X
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	X
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	X
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	X
Dinkel	X
Gerste	X
Hafer	X
Kamut	X
Roggen	X
Weizen	X
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	X
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	X
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>	X
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	X
Cashewnüsse	X
Haselnüsse	X
Macadamia- oder Queenslandnüsse	X
Mandeln	X
Paranüsse	X
Pecannüsse	X
Pistazien	X
Walnüsse	X
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	X
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b>	X
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	X
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	X
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	X
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	X
<b><u>Zusatzstoffe</u></b>	
	<b>ja</b> <b>nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe</b>	X

<b>bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	
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
<b>Ernährungsformen</b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch		X

<b>gentechnisch verändert</b>		x
<b>ist Formfleisch</b>		x
<b>ist Formfisch</b>		x
<b>Technik</b>		
a) Metalldetektion		x
b) Gewichtskontrolle		x
<b>Tiefkühlprodukt</b>	x	
<b>unter Schutzatmosphäre verpackt</b>		x
<b>Verwendungszweck</b>		
Backofen geeignet		x
Convectomat geeignet		x
Dämpfer geeignet		x
Friteuse geeignet	x	
Mikrowelle geeignet		x
Pfanne geeignet	x	
WOK geeignet		x

## Zubereitungshinweis

Pfanne: Fett in der Pfanne erhitzen. Die tiefgefrorenen Hähnchenbrustfilets bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. 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 <sup>5</sup>
Escherichia coli (KbE/g)	5 x 10 <sup>2</sup>
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1 x 10 <sup>4</sup>
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	5 x 10 <sup>2</sup>
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	

Salmonella in (KbE/g)

n. n. in 25g

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)**