

<b>Artikel</b>	<b>TK HÄHNCHENR. FLORENT. 20x150G 3KG SPREH</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Sprehe</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65017524</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>küchenfertige Roulade aus Hähncheninnenfilet mit 8% Flüssigwürzung und einer Farce mit Blattspinat und Sahne, in der eigenen Haut, einzeln entnehmbar, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	20 x 150
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Einlegebeutel im Umkarton
<b>Verpackungsmaterial</b>	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>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Vollpappenkarton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	Hähnchenbrustfilet 30%, Hähnchenhaut 25%, Spinat 20%, Wasser, Geflügelfleisch fein zerkleinert, SAHNE 1%, Speisesalz, Gewürze, Glukosesirup, Maltodextrin, Dextrose. Bitte beachten Sie, dass trotz größter Sorgfalt die gelegentliche Anwesenheit von Knochen- oder Knorpelresten nicht völlig auszuschließen ist!
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	655 / 157
<b>Fett</b>	
gesamt	10,00
gesättigte Fettsäuren	1,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	0,70
davon Zucker	0,50
<b>Eiweiß</b>	16,00

**Salz** 1,00

## 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		Sahne
<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</b>		x	

## Erzeugnisse

### 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
<b>Ernährungsformen</b>		
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
Fritteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x

### Zubereitungshinweis

Backofen Umluft: Ofen auf 170 °C vorheizen und die tiefgefrorene Hähnchenroulade ca. 20 Min. braten. Backofen Ober-/Unterhitze: Ofen auf 180 °C vorheizen und die tiefgefrorene Hähnchenroulade ca. 25 Min. backen.  
Fritteuse: Die tiefgefrorenen Hähnchenrouladen bei 160 °C bis max. 180 °C ca. 10-15 Min. frittieren. Geflügelfleisch sollte immer vollständig durchgegart verzehrt werden! Rohes Geflügelfleisch nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen, Tropfsaft sorgfältig entfernen und Geschirr und Hände gründlich reinigen.

### 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)	< 1 x 10 <sup>2</sup>
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g

---

Schimmelpilze (KbE/g)