

<b>Artikel</b>	<b>TK HÄHNCHEN WIENER ART 25x120G 3KG SPREH</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Sprehe</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65017527</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>extra dünne Hähnchenschnitzel "Wiener Art", mit 8% Flüssigwürzung, mit klassischer Eipanade, einzeln entnehmbar. Tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	25 x 120
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Einlegebeutel
<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 67%, Panade 25% (WEIZENMEHL, Ei, Wasser, Speisesalz, Hefe), Wasser, Speisesalz, Glukosesirup, Dextrose, Maltodextrin, Gewürze. 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>	577 / 136
<b>Fett</b>	
gesamt	1,20
gesättigte Fettsäuren	0,50
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	14,00
davon Zucker	1,00
<b>Eiweiß</b>	17,00
<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		Ei
<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		Weizenmehl
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 SO2</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	

## 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
<b>gentechnisch verändert</b>		x
<b><u>Verwendungszweck</u></b>		
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 Schnitzel bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 6-8 Minuten goldbraun braten; Friteuse: Die tiefgefrorenen Hähnchenschnitzel bei 160 °C ca. 5 Minuten frittieren. Geflügelfleisch sollte immer vollständig durchgegart verzehrt werden! Rohes Geflügelfleisch nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen. Tropfsaft sorgfältig entsorgen, 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)	