

| | |
|--|---|
| Artikel | TK HÄHNCHENBR. MILANO 20x150G 3KG SPREHE |
| Marke (Eigenmarke) | Sprehe |
| Artikelnummer | 65017549 |
| Artikelbeschreibung | Hähnchenbrustfilets geschnitten mit 8% Flüssigwürzung und mit einer Gourmetfüllung aus Tomate und Mozzarella-Käse, paniert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren |
| Abpackung / Nettogewicht | 20 x 150 |
| 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 58%, Paniermehl 20% (WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz, Hefe), Wasser, Tomaten 10%, Geflügelfleisch, Speisesalz, WEIZENMEHL, MOZZARELLA 0,5%, Glukosesirup, Gewürze, Petersilie, Maltodextrin, Dextrose, Zucker. 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) | 526 / 125 |
| Fett | |
| gesamt | 2,50 |
| gesättigte Fettsäuren | 1,00 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 10,00 |
| davon Zucker | 0,20 |

| | |
|---------------|-------|
| Eiweiß | 15,00 |
| 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 | | Weizenmehl |
| 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 | | Mozzarella |
| 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 |
| <u>Ernährungsformen</u> | | |
| Halal | | x |

| | |
|--------------------------------|---|
| Koscher | x |
| Vegan | x |
| vegetarisch | x |
| lactosefrei | x |
| glutenfrei | x |
| gentechnisch verändert | x |
| <u>Verwendungszweck</u> | |
| 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: Etwas Fett in der Pfanne erhitzen und die Filets darin von beiden Seiten leicht anbraten. Anschließend bei nur mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden fertig garen (ca. 15 min.). Friteuse: Die tiefgefrorenen Filet Finesse bei 160 °C ca. 10 Minuten frittieren. 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 KbE/g |
| Escherichia coli (KbE/g) | 5 x 10 ² KbE/g |
| Enterobacteriaceae (KbE/g) | 1 x 10 ⁴ KbE/g |
| Hefen (KbE/g) | |
| Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g) | 5 x 10 ² KbE/g |
| Listeria monocytogenes (KbE/g) | |
| Milchsäurebakterien (KbE/g) | |
| Salmonella in (KbE/g) | |
| Schimmelpilze (KbE/g) | |