

Artikel	TK PUTENBRUST V. HAHN O. H+K 10KG SPREHE
Marke (Eigenmarke)	Sprehe
Artikelnummer	65017562
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Putenbrustfilet vom Hahn, HKL A, ohne Haut und Knochen, 1-er vac., tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	1 x 10
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Vakuumpackung
Verpackungsmaterial	
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)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	100% Putenfleisch
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV nicht verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	459 / 108
Fett	
gesamt	1,10
gesättigte Fettsäuren	0,30
Kohlenhydrate	
gesamt	0,10
davon Zucker	0,10
Eiweiß	24,40
Salz	0,10

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
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

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

Küchenfertig zur Verarbeitung. Geflügelfleisch sollte immer vollständig durchgegart verzehrt werden!

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch, ohne Verfärbungen
Geruch	roh: arttypisch für Geflügelfleisch; gegart: reine Fleischnote ohne Fehlgeschmack
Geschmack	roh: arttypisch für Geflügelfleisch; gegart: reine Fleischnote ohne Fehlgeschmack
Konsistenz	arttypisch, schnittfest

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	5 x 10 ⁵ KbE/g
Escherichia coli (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)	nicht feststellbar in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	