

Artikel	TK HÄHNCHENSPIESS PUZTA 175G 4,4KG HEIM
Marke (Eigenmarke)	APOLLO
Artikelnummer	65017573
Artikelbeschreibung	Hähnchenfiletspieße mit Zwiebel, rotem und grünen Paprika, Spießlänge ca. 250 mm, lose tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	25 x 175
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Seitenfaltenbeutel blau
Verpackungsmaterial	LDPE
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Jörg M. Heimer Nachf. GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	farbig bedruckter Wellpappenkarton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Hähnchenfilet (60%), Zwiebel weiß (16%), roter Paprika (9%), grüner Paprika (6%), Trinkwasser, Tapiokastärke, Dextrose, Säureregulator: Natriumcarbonat, Natriumbarbonat; Maltodextrin. Trotz größter Sorgfalt ist die gelegentliche Anwesenheit von Knochen- und Knorpelresten auszuschließen.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: berechnet; Weibull/Stoldt
Energie (kJ / kcal)	308 / 73
Fett	
gesamt	0,50
gesättigte Fettsäuren	0,20
Kohlenhydrate	
gesamt	4,00
davon Zucker	2,00
Eiweiß	13,00
Salz	0,90

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
Ernährungsformen		
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: Bei mittlerer Hitze ca. 6-8 Minuten je Seite.
 Backofen: Bei 180 °C ca. 30 Minuten. Friteuse: Bei 160 °C ca. 5 Minuten. Grill: Bei mittlerer Hitze ca. 7 Minuten je Seite.
 Konvektomat: Bei 180 °C ca. 30 Minuten. Die Zubereitungsempfehlungen beziehen sich auf die Zubereitung im aufgetauten Zustand. Produkt nur durchgegart verzehren.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch nach gebratenem Hähnchenfleisch, Zwiebel und Paprika
Geruch	frisch, arttypisch
Geschmack	arttypisch nach gebratenem Hähnchenfleisch
Konsistenz	saftig, fest im Biss, nicht zäh

Mikrobiologische Daten

	gem. Verordnung EG NR. 2073/2005 u. 1441/2007
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	500 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	