

<b>Artikel</b>	<b>TK HÄHNCHENBRUSTSPIEßE CA 20x175G STRAUS</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>65017574</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Hähnchenspieße natur, tiefgekühlt</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	20x175g
<b>Direktverpackung</b>	Seitenfaltenbeutel blau
<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>	Gierlinger Holding GmbH
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Stülpkarton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei mind. -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	Hähnchenfilet 60%, Zwiebel weiß 16%, Paprika rot 9%, Paprika grün 6%, Wasser, Tapiokastärke, Speisesalz, Dextrose, Säureregulator: Natriumacetat, Natriumcarbonat; Maltodextrine
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	308 / 73
<b>Fett</b>	
gesamt	0,50
gesättigte Fettsäuren	0,20
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	4,00
davon Zucker	2,00
<b>Eiweiß</b>	13,00
<b>Salz</b>	0,90

## 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
<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
<b>Zusatzstoffe</b>	
	<b>ja</b> <b>nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	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 Pflanzeneiweiß	X
mit Phosphat	X
mit Süßholzextrakt	X
mit Süßungsmittel(n)	X
mit Tafelsüße auf Grundlage von ...	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
gentechnisch verändert		X

<b>ist Formfleisch</b>	x
<b>ist Formfisch</b>	x
<b>Technik</b>	
a) Metalldetektion	x
b) Gewichtskontrolle	x
<b>Tiefkühlprodukt</b>	x
<b>unter Schutzatmosphäre verpackt</b>	x
<b>Verwendungszweck</b>	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
<b>Zubereitungshinweis</b>	Vor der Zubereitung Verpackung entfernen. Produkt durchgegart verzehren. Backofen: Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die tiefgefrorenen Fleisch-Spieße aus der Packung entnehmen und auf das Backofenblech legen. Die Fleisch-Spieße 20 - 25 Minuten goldbraun braten, im Umluftofen 15 - 20 Minuten braten, nach 10 Minuten einmal wenden. Friteuse: Spieße aus der Packung nehmen und abgedeckt auftauen. Aufgetaut in die vorgeheizte Friteuse geben. Ca. 8 - 10 Minuten goldbraun bei 160 °C frittieren. Grill: Spieße aus der Packung nehmen und abgedeckt auftauen. Aufgetaut auf den vorgeheizten Grill legen. Ca. 15 - 18 Minuten goldbraun grillen, dabei mehrmals wenden.
<b>Sensorische Eigenschaften</b>	
Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen
<b>Mikrobiologische Daten</b>	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	

---

Milchsäurebakterien (KbE/g)

---

Salmonella in (KbE/g)

---

Schimmelpilze (KbE/g)

## **Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml**

---

**Ballaststoffe in g**

---

**BetaCarotin (mg)**

---

**Calcium (mg)**

---

**Cholesterin (mg)**

---

**Eisen (mg)**

---

**ungesättigte Fettsäure (mg)**

---

**einfach ungesättigte Fettsäure (mg)**

---

**mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)**

---

**Fluoride (µg)**

---

**Folsäure (µg)**

---

**Jod (µg)**

---

**Kalium (mg)**

---

**Kupfer (µg)**

---

**Magnesium (mg)**

---

**Mangan (µg)**

---

**Niacin (mg)**

---

**Phosphor (mg)**

---

**Selen (µg)**

---

**Vitamin A (µg)**

---

**Vitamin B1 (µg)**

---

**Vitamin B2 (µg)**

---

**Vitamin B6 (µg)**

---

**Vitamin B12 (µg)**

---

**Vitamin C (mg)**

---

**Vitamin D (µg)**

---

**Vitamin E (µg)**

---

**Vitamin H (Biotin) (µg)**

---

**Vitamin K (µg)**