

<b>Artikel</b>	<b>TK HÄHNCHEN GOECKELCHEN 3 KG SPREHE</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>65017575</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Gokkelchen aus fein zerkleinertem Hähnchenfleisch und 25% Putenfleisch geformt,</b>

**Abpackung / Nettogewicht**

**Gebinde / Einheit (kg/l/St.)**

**Direktverpackung**

**Verpackungsmaterial**

**Kennzeichnung Direktverpackung**

**Hersteller**

Sprehe Geflügel- und Tiefkühlfeinkost Handels GmbH u. Co.KG

**Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)**

**Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen**

Bei -18 Grad C mindestens haltbar bis: siehe MHD. Nach dem Auftauen nicht wieder

**Zutatenliste**

Fein zerkleinertes Hähnchen- und Putenfleisch 72%, Paniermehl 20% (WEIZENMEHL (GLUTEN), Wasser, Speisesalz, Hefe), Wasser, Speisesalz, Glukosesirup, Würze und Gewürze

**Nährwertangaben in g je 100g / ml**

Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend  
Quelle / Bestimmung: rechnerisch ermittelt

**Energie (kJ / kcal)** 571 / 135

**Fett**

gesamt	1,20
gesättigte Fettsäuren	0,50

**Kohlenhydrate**

gesamt	14,00
davon Zucker	1,00

**Eiweiß** 17,00

**Salz** 0,75

## **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
<b>chininhaltig</b>		X

<b>coffeinhaltig</b>	X
<b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>	X
<b>geschwärzt</b>	X
<b>geschwefelt</b>	X
<b>gewachst</b>	X
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>	X
<b>mit Antioxidationsmittel</b>	X
<b>mit Aromastoffen</b>	X
<b>mit Azofarbstoffen</b>	X
<b>mit Emulgatoren</b>	X
<b>mit Farbstoff</b>	X
<b>mit Geschmacksverstärker</b>	X
<b>mit Konservierungsstoff</b>	X
<b>mit Nitrat</b>	X
<b>mit Nitritpökelsalz</b>	X
<b>mit Pflanzeneiweiß</b>	X
<b>mit Phosphat</b>	X
<b>mit Süßholzextrakt</b>	X
<b>mit Süßungsmittel(n)</b>	X
<b>mit Tafelsüße auf Grundlage von ...</b>	X
<b>taurinhaltig</b>	X
<b>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)</b>	X

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
<b>aufgetaut</b>		X
<b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b>		X
<b>Bio</b>		X
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch		X
<b>gentechnisch verändert</b>		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

### Zubereitungshinweis

Regeln der guten Küchenhygiene beachten: Rohes Fleisch nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen. Tropfsaft sorgfältig entsorgen. Geschirr und Hände gründlich reinigen. Nicht zum Rohverzehr geeignet. Geflügelfleisch sollte immer vollständig durchgegart verzehrt werden! Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen

Geruch

Geschmack

Konsistenz

### Mikrobiologische Daten

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

<b>Ballaststoffe in g</b>	
<b>BetaCarotin (mg)</b>	
<b>Calcium (mg)</b>	
<b>Cholesterin (mg)</b>	
<b>Eisen (mg)</b>	
<b>ungesättigte Fettsäure (mg)</b>	0,50
<b>einfach ungesättigte Fettsäure (mg)</b>	
<b>mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)</b>	
<b>Fluoride (µg)</b>	
<b>Folsäure (µg)</b>	
<b>Jod (µg)</b>	
<b>Kalium (mg)</b>	
<b>Kupfer (µg)</b>	
<b>Magnesium (mg)</b>	
<b>Mangan (µg)</b>	
<b>Niacin (mg)</b>	
<b>Phosphor (mg)</b>	
<b>Selen (µg)</b>	
<b>Vitamin A (µg)</b>	
<b>Vitamin B1 (µg)</b>	
<b>Vitamin B2 (µg)</b>	
<b>Vitamin B6 (µg)</b>	
<b>Vitamin B12 (µg)</b>	
<b>Vitamin C (mg)</b>	
<b>Vitamin D (µg)</b>	
<b>Vitamin E (µg)</b>	
<b>Vitamin H (Biotin) (µg)</b>	
<b>Vitamin K (µg)</b>	