

<b>Artikel</b>	<b>TK SUPPENHÜHNER 6x2,8KG BUCKL</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Bolemin</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65017590</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Suppenhuhn, Handelsklasse A, tiefgefroren, kochfertig, ohne Innereien</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 16.8
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Folienbeutel
<b>Verpackungsmaterial</b>	PE (Polyethylen)
<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>	Buckl Geflügel GmbH & Co. KG
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	keine Angabe
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Vollpappkarton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	Hühnerfleisch
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV nicht verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch ermittelt
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	0 / 0
<b>Fett</b>	
gesamt	0,00
gesättigte Fettsäuren	0,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	0,00
davon Zucker	0,00
<b>Eiweiß</b>	0,00
<b>Salz</b>	0,00

## 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 SO<sub>2</sub></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

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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
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

In Salzwasser bei mäßiger Hitze unter Zugabe von Suppengrün ca. 2 Stunden kochen (im Schnellkochtopf ca. 35 bis 40 Minuten). Verwendungszweck: Zum Kochen als Suppenhuhn. Das Fleisch des Huhnes eignet sich zur Zubereitung von Hühnerfrikassee, Geflügelrisotto, Geflügelsalat, asiatischen und orientalischen Gerichten. Geflügelfleisch sollte immer vollständig durchgegart verzehrt werden.

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Suppenhuhn mit Hals ohne Innereien, entspricht der Handelsklasse A
Geruch	produkttypisch, frisch, ohne Fremdgeruch
Geschmack	produktspezifisch, ohne Fremdkomponente
Konsistenz	schnittfest, roh

### Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	5x10 <sup>6</sup> KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	5x10 <sup>2</sup> KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1x10 <sup>4</sup> KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	5x10 <sup>2</sup> KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	1x10 <sup>2</sup> KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	