

Artikel	TK HÄHNCHENF. CORD. BLEU 24x125G SPREHE
Marke (Eigenmarke)	Sprehe
Artikelnummer	65017591
Artikelbeschreibung	Hähnchenform-Cordon-Bleu aus fein zerkleinertem Hähnchenfleisch und 25% Putenfleisch geformt, mit 8% Flüssigwürzung, gefüllt mit Putenformfleischkochschinken und Käse, paniert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	24 x 125
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Umkarton mit Einlagebeutel
Verpackungsmaterial	Beutel: LDPE; Karton: Vollpappe
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)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	fein zerkleinertes Hähnchen- und Putenfleisch 56%, Paniermehl 20% (WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz, Hefe), GOUDA-KÄSE 8%, Putenformfleischkochschinken aus Putenfleisch zusammengefügt 8% (92% Putenfleisch, Wasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Maltodextrin, Glukosesirup, Stabilisatoren: Natriumcarbonat, Diphosphat, Speisesalz, Dextrose, Gewürze), Wasser, Speisesalz, Glukosesirup, Dextrose, Maltodextrin, Gewürze
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	660 / 156
Fett	
gesamt	3,50
gesättigte Fettsäuren	2,00
Kohlenhydrate	

gesamt	14,00
davon Zucker	0,50
Eiweiß	17,00
Salz	1,25

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		Weizenmehl
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		Gouda
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		x	

Erzeugnisse

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

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

Pfanne: Geflügelfleisch sollte immer vollständig durchgegart verzehrt werden. Friteuse: Die tiefgefrorenen Hähnchenform-Cordon-Bleu bei 160 °C ca. 6 Minuten frittieren.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

Mikrobiologische Daten

	DGHM
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	5 x 10 ⁵ KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	5 x 10 ² 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)	1 x 10 ² KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	