

Artikel	TK CHICKEN NUGGETS FEIN ZERKL. 3KG STOLL
Marke (Eigenmarke)	STOLLE
Artikelnummer	65017593
Artikelbeschreibung	Hähnchen-Nuggets aus feinzerkleinerten Hähnchenbrustfiletstücken zusammengefügt, mit 8% Flüssigwürzung, küchenfertig, paniert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar
Abpackung / Nettogewicht	1 x 3
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Karton
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Plukon Vertriebs GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Hähnchenbrustfiletstücke 67%, Panade 25% (Mais, WEIZENMEHL, jodiertes Speisesalz [Speisesalz, Kaliumjodat], getrockneter Glukosesirup, Hefe [Paprika, Curcuma], Gewürze, Speisewürze), Trinkwasser, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), getrockneter Glukosesirup, Säureregulator: Trinatriumcitrat; Würze, Gewürzextrakte, Aroma
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	585 / 138
Fett	
gesamt	2,00
gesättigte Fettsäuren	0,50
Kohlenhydrate	
gesamt	12,00
davon Zucker	2,00
Eiweiß	18,00

Salz 1,30

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	
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		x	

Erzeugnisse

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

Im Konvektomaten: Die gefrorenen Nuggets bei 160 °C ohne Wasserdampf ca. 10 Minuten erhitzen. In der Pfanne: In heißem Fett die Chicken Nuggets bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden etwa 6-8 Minuten braten. In der Friteuse: Bei 160 °C ca. 4-6 Minuten frittieren. Im Backofen: Ober- Unterhitze 200°C (Umluft 180°C) ca. 18 Minuten backen. Geflügelfleisch immer vollständig durchgegart verzehren, nicht für den Rohverzehr geeignet! Einhaltung der Küchenhygiene bei der Zubereitung!

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Hähnchenbrustfilet feinerkleinert, geformt, mit Cornflakes paniert, tiefgefroren
Geruch	arttypisch, frisch, leicht süß, nach Cornflakes
Geschmack	nach Zubereitung: arttypisch, würzig, nach Cornflakes
Konsistenz	nicht strohig oder faserig, Fleisch nach Zubereitung (falls relevant): zart bis

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 5,0 x 10 ⁵ KBE/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 5,0 x 10 ³ KBE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 5,0 x 10 ⁴ KBE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 5,0 x 10 ³ KBE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 100 KBE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	laut VO EG 2073/2005

Schimmelpilze (KbE/g)