

Artikel	TK HÄHNCHEN HALB GEBRATEN 20x450G HEIMER
Marke (Eigenmarke)	APOLLO
Artikelnummer	65017596
Artikelbeschreibung	Hähnchen gebraten, durchgegart, parallel gesteckt, halbiert, ohne Hals und Innereien, kalibriert +/-25g, Kkl. A., lose tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	20 x 450
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	blauer Folienbeutel
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Jörg M.Heimer Nachf. GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Vollpappenkarton bunt bedruckt
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Hähnchen mit Haut und Knochen (111g Rohware für 100g Fertigprodukt), Speisesalz, Dextrose, Tapiokastärke, Stabilisator: E331 Natriumcitrat
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: berechent, Weilbull/Stoldt
Energie (kJ / kcal)	631 / 151
Fett	
gesamt	7,30
gesättigte Fettsäuren	2,40
Kohlenhydrate	
gesamt	1,20
davon Zucker	0,80
Eiweiß	19,70
Salz	1,50

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht	Angabe Inhaltsstoff
-----------	-------	---------------------

	vorhanden
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
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 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 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
Ernährungsformen		
Halal	x	
Koscher		x
Vegan		x

vegetarisch	x
gentechnisch verändert	x
ist Formfleisch	x
ist Formfisch	x
Technik	
a) Metalldetektion	x
b) Gewichtskontrolle	x
Tiefkühlprodukt	x
unter Schutzatmosphäre verpackt	x
Verwendungszweck	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Zubereitungshinweis	Produkt tiefgefroren verarbeiten. Backofen: Bei 160-180 °C ca. 35-40 Minuten (Umluft). Mikrowelle: Je nach Wattstärke ca. 17-19 Minuten. Konvektomat: Bei 160-180°C ca. 35-40 Minuten (Umluft). Produkt nur durchgegart verzehren. Gewichtsverlust durch Garen möglich.
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	Fleisch frisch, dem gebraten entsprechendes Äußeres
Geruch	frisch, arttypisch
Geschmack	frisch, arttypisch
Konsistenz	Hähnchenfleisch vollmundig im Biss und hell in der Farbe
Mikrobiologische Daten	gem. EG Nr. 2073/2005 und 1441/2007
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1 x 10 ⁵
Escherichia coli (KbE/g)	1 x 10 ¹
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	1 x 10 ²
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)