

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

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

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

	vorhanden
<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>	
	ja            nein

<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>Ernährungsformen</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
<b>Zubereitungshinweis</b>	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.
<b>Sensorische Eigenschaften</b>	
Aussehen	Fleisch frisch, dem gebraten entsprechendes Äußeres
Geruch	frisch, arttypisch
Geschmack	frisch, arttypisch
Konsistenz	Hähnchenfleisch vollmundig im Biss und hell in der Farbe
<b>Mikrobiologische Daten</b>	gem. EG Nr. 2073/2005 und 1441/2007
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1 x 10 <sup>5</sup>
Escherichia coli (KbE/g)	1 x 10 <sup>1</sup>
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	1 x 10 <sup>2</sup>
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)