

**Artikel** TK HÄHNCHENBRUSTFILET 50X100G HEIMER  
**Marke (Eigenmarke)**  
**Artikelnummer** 65017610  
**Artikelbeschreibung** Hähnchenbrustfilet natur ohne Haut und Knochen

**Abpackung / Nettogewicht** 1 x 5  
**Gebinde / Einheit (kg/l/St.)** kg  
**Direktverpackung**  
**Verpackungsmaterial**  
**Kennzeichnung Direktverpackung**  
**Hersteller** Heimer  
**Zertifizierungsstatus Hersteller**  
**Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)**  
**Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen** Bei -18°C  
**Zutatenliste** Hähnchenbrustfilet ohne Innenfilet 100%  
**Nährwertangaben in g je 100g / ml** Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend  
Quelle / Bestimmung: Lieferant

---

**Energie (kJ / kcal)** 451 / 108

---

**Fett**

|                       |      |
|-----------------------|------|
| gesamt                | 0,90 |
| gesättigte Fettsäuren | 0,30 |

---

**Kohlenhydrate**

|              |      |
|--------------|------|
| gesamt       | 0,00 |
| davon Zucker | 0,00 |

---

**Eiweiß** 23,90

---

**Salz** 0,00

## 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               |                     |

|   |   |
|---|---|
| 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 |

## Zusatzstoffe

|  | 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    |

|   |   |
|---|---|
| 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    |
| <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) Metaldetektion                         |    | X    |

|  |   |   |
|--|---|---|
| b) Gewichtskontrolle                   |   | x |
| <b>Tiefkühlprodukt</b>                 | x |   |
| <b>unter Schutzatmosphäre verpackt</b> |   | x |
| <b><u>Verwendungszweck</u></b>         |   |   |
| Backofen geeignet                      |   | x |
| Convectomat geeignet                   |   | x |
| Dämpfer geeignet                       |   | x |
| Friteuse geeignet                      | x |   |
| Mikrowelle geeignet                    |   | x |
| Pfanne geeignet                        | x |   |
| WOK geeignet                           |   | x |

## **Zubereitungshinweis**

### **Sensorische Eigenschaften**

|            |   |
|------------|---|
| Aussehen   | Das Hähnchenfleisch hat eine gute, ansprechende Farbe |
| Geruch     | frisch arttypisch                                     |
| Geschmack  | arttypisch nach Hähnchen                              |
| Konsistenz | saftig, fest im Biss, nicht zu zäh                    |

### **Mikrobiologische Daten**

|                                       |
|---------------------------------------|
| Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)         |
| Escherichia coli (KbE/g)              |
| Enterobacteriaceae (KbE/g)            |
| Hefen (KbE/g)                         |
| Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g) |
| 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)**