

<b>Artikel</b>	<b>TK HÄHNCHENBRUSTFILET GEBR. 80G/3KG VOSS</b>		
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	Vossko		
<b>Artikelnummer</b>	65017615		
<b>Artikelbeschreibung</b>	Hähnchenbrustfilets, flüssig gewürzt, vollständig durchgegart, fertig gebraten, tiefgefroren		
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 3		
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg		
<b>Direktverpackung</b>	Karton		
<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>	Vossko GmbH & Co. KG		
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food		
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>			
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.		
<b>Zutatenliste</b>	Hähnchenbrustfilet (92%), Trinkwasser, Stärke, Speisesalz, Dextrose		
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	492 / 116		
<b>Fett</b>			
gesamt	1,90		
gesättigte Fettsäuren	0,60		
<b>Kohlenhydrate</b>			
gesamt	1,40		
davon Zucker	0,60		
<b>Eiweiß</b>	23,00		
<b>Salz</b>	1,70		
<b>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</b>			
	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<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>	
	<b>ja</b> <b>nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
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

Kombidämpfer: Die tiefgefrorenen Hähnchenbrustfilets bei 130 °C und 10% Luftfeuchtigkeit ca. 10 Minuten erhitzen.  
 Pfanne: Die tiefgefrorenen Hähnchenbrustfilets in heißem Fett ca. 6 Minuten unter mehrmaligem Wenden braten.  
 Backofen: Die tiefgefrorenen Hähnchenbrustfilets im vorgeheizten Backofen bei 220 °C (Umluft 200 °C) ca. 12 Minuten backen.

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	gebräunt
Geruch	arttypisch, nach gebratenem Hähnchenfleisch, ohne Fehl- und Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch, nach gebratenem Hähnchenfleisch, ohne Fehl- und Fremdgeschmack
Konsistenz	arttypisch

## Mikrobiologische Daten

	ASU; EN ISO
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 5x10 <sup>4</sup> KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 10 <sup>2</sup> KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 10 <sup>3</sup> KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 10 <sup>2</sup> KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	n. n. in 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	