

Artikel	TK HÄHNCHENBRUST PAN.+GEBR. 80G 3KG HEIM
Marke (Eigenmarke)	APOLLO
Artikelnummer	65017616
Artikelbeschreibung	Hähnchenbrustfilet, umhüllt von einer goldgelben Panade, küchenfertig zubereitet, gebraten, lose, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	1 x 3
Gebinde / Einheit (kg//St.)	kg
Direktverpackung	Beutel transparenter
Verpackungsmaterial	PF-LD Folienbeutel
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	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Vollpappenkarton, weißer Deckel, Etikett
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Hähnchenfleisch (68 %), Panade (26%) (WEIZENMEHL, Kartoffelstärke, Hefe, Gewürze), Trinkwasser, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Kartoffelstärke, Maltodextrin, Dextrose, Zucker, Gewürze, Frittierfett (Rapsöl, Palmfett)
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: berechnet, Weibull/Stoldt
Energie (kJ / kcal)	867 / 207
Fett	
gesamt	9,10
gesättigte Fettsäuren	1,50
Kohlenhydrate	
gesamt	15,40
davon Zucker	1,40
Eiweiß	15,80
Salz	1,70

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 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 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

Pfanne: bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten je Seite braten;
Backofen: bei 150 °C (Umluft vorheizen) ca. 15 Minuten erwärmen;
Friteuse: bei 165 °C ca. 3 Minuten fritieren;
Konvektomat: bei 150°C (trockene Hitze) ca. 15 Minuten erwärmen

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	gleichmäßig geplättetes Hähnchenbrustfilet, umhüllt von goldgelber Panade, mittelgrob in der Körnung, gebraten
Geruch	arttypisch frisch
Geschmack	arttypisch, frisch, neutral in der Würzung
Konsistenz	Panade angenehm knusprig mit guter Haftung am Produkt, Filetfleisch vollmundig i

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 1 x 10 ⁶ KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 1 x 10 ¹ KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 1 x 10 ² KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 1 x 10 ² KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	