

Artikel	TK HÄHNCHEN CORDON BLEU 150G/6KG KK
Marke (Eigenmarke)	Karl Kemper
Artikelnummer	65017618
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Hähnchen Cordon Bleu, aus Hähnchenbrustfilet geschnitten mit 8 % Flüssigwürze, gefüllt mit Putenformfleischkochschinken und Käse, paniert, gegart und gebräunt, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	40 x 150
Gebinde / Einheit (kg//St.)	g
Direktverpackung	Karton
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Karl Kemper Convenience GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Hähnchenbrustfilet 49 %, Panade 20 % (WEIZENMEHL, modifizierte WEIZENSTÄRKE, WEIZENGLUTEN, Wasser, Speisesalz, Hefe, Gewürze), Formfleisch-Putenkochschinken aus Putenoberkeulenfleisch zusammengefügt 8 % (Putenfleisch 91 %, Wasser, Nitritpökelsalz [Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit], Maltodextrine, Stabilisatoren: Diphosphate, Triphosphate; Festigungsmittel: Kaliumchlorid; Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Rauchsalz [Speisesalz, Rauch], Rapssamenöl), GOUDAKÄSE 8 %, Rapssamenöl, Wasser, Speisesalz, getrockneter Glukosesirup, Gewürzextrakte, Dextrose, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	858 / 206
Fett	
gesamt	12,00
gesättigte Fettsäuren	2,70

Kohlenhydrate	
gesamt	7,10
davon Zucker	0,50
Eiweiß	17,00
Salz	1,80

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, Weizenstärke, Weizengluten
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		Goudakäse
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

Kombidämpfer: Vorheizen! Bei 160 °C auf Stufe "Kombidampf" ca. 18-24 Minuten erhitzen. Pfanne: Mit etwas Fett in der heißen Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 8-12 Minuten goldbraun braten. Backofen: Vorheizen! Bei 180 °C auf Stufe "Heißluft" ca. 18-20 Minuten backen. Fritteuse: Bei 170 °C ca. 5 Minuten ausbacken, danach für 1 Minute aus dem Fett heben und anschließend noch 5-7 Minuten frittieren. Produkt nur durchgegart verzehren! Gewichtsverlust durch Tiefgefrieren und Erhitzen!

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	500.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	100 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	5.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	1.000 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 100 KbE/g

Milchsäurebakterien (KbE/g)

Salmonella in (KbE/g)

laut VO EG 2073/2005

Schimmelpilze (KbE/g)