

Artikel	TK HÄHNCHENSTREIFEN GEBR. 2x2,5KG HEIMER
Marke (Eigenmarke)	APOLLO
Artikelnummer	65017620
Artikelbeschreibung	Hähnchenbrustfilet ohne Innenfilet, in Streifen geschnitten, durchgegart/rundum gebraten, lose tiefgefroren. CBC = "Cut Bevor Cook"
Abpackung / Nettogewicht	2 x 2.5
Gebinde / Einheit (kg//St.)	kg
Direktverpackung	transparenter LLDPE Folienbeutel
Verpackungsmaterial	LLDPE
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)	bedruckter Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Hähnchen-Brustfilet (94%), Trinkwasser, modifizierte Stärke, Speisesalz, Säureregulator: Natriumcitrat; Traubenzucker, D-Xylose, Palmöl. Hinweis: Bitte beachten Sie, dass trotz größter Sorgfalt die gelegentliche Anwesenheit von Knochen- und Knorpelresten nicht völlig auszuschließen ist. Dies ist kein Grund zur Reklamation.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Berechnung, Literatur
Energie (kJ / kcal)	508 / 120
Fett	
gesamt	2,00
gesättigte Fettsäuren	0,90
Kohlenhydrate	
gesamt	0,80
davon Zucker	0,80
Eiweiß	25,00
Salz	1,00

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	
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
<u>Verwendungszweck</u>		
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

Die nachfolgenden Zubereitungsempfehlungen beziehen sich auf die Zubereitung im gefrorenen Zustand. Pfanne: Bei mittlerer Hitze ca. 3-4 Minuten. Backofen: Regenerieren bei 160-180 °C. Mikrowelle: Je nach Wattstärke 2-4 Minuten. Friteuse: Bei 160 °C ca. 2-4 Minuten. Konvektomat: Regenerieren bei 160-180 °C. Produkt nur durchgegart verzehren.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Das Hähnchenfleisch hat eine gute, ansprechende Farbe.
Geruch	arttypisch nach gebratenem Hähnchenfleisch
Geschmack	arttypisch nach gebratenem Hähnchenfleisch
Konsistenz	Hähnchenstreifen saftig, fest im Biss, nicht zäh

Mikrobiologische Daten

gem. Verordnung EG Nr. 2073/2005 u. 1441/2007

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1 x 10 ⁵
Escherichia coli (KbE/g)	1 x 10 ¹
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	1 x 10 ²
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	