

<b>Artikel</b>	<b>TK HÄHNCHENBRUSTFIL. GEBR. 120G/3KG VOSS</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Vossko</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65017624</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Hähnchenbrust, flüssig gewürzt, fertig gebraten, vollständig durchgegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 3
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Beutel (enthält 1,5kg)
<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>	Karton (enthält 2 Beutel)
<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>	524 / 124
<b>Fett</b>	
gesamt	2,90
gesättigte Fettsäuren	0,60
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	1,50
davon Zucker	0,70
<b>Eiweiß</b>	23,00
<b>Salz</b>	1,70

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

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><u>Zusatzstoffe</u></b>	
	<b>ja</b> <b>nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe</b>	x

<b>bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	
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	

<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b>Verwendungszweck</b>	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x
<b>Zubereitungshinweis</b>	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.
<b>Sensorische Eigenschaften</b>	
Aussehen	gebräunt
Geruch	arttypisch, nach gebratenem Hähnchenfleisch, ohne Fehl- und Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch, nach gebratenem Hähnchenfleisch, ohne Fehl- und Fremdgeschmack
Konsistenz	arttypisch
<b>Mikrobiologische Daten</b>	
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)	