

Artikel	TK HÄHNCHENSPIESS GEBR. 125G/5KG HEIMER
Marke (Eigenmarke)	APOLLO
Artikelnummer	65017627
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Hähnchen-Brustfilet Stücke, von Hand gespießt, durchgegart/gebraten, lose tiefgefroren, 125-g-Spieß (Kartoninhalt 5 kg)
Abpackung / Nettogewicht	40 x 125
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	LDPE-Beutel blau
Verpackungsmaterial	LDPE
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)	farbig bedruckter Wellpappenkarton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Hähnchen-Brustfilet (90%), Tapiokastärke, Rapsöl, Speisesalz, Dextrose, Trockenglucosesirup, SOJASAUCE (Trinkwasser, SOJABOHNEN, WEIZEN, Speisesalz), Würze
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: berechnet, Weibull/Stoldt
Energie (kJ / kcal)	481 / 114
Fett	
gesamt	3,00
gesättigte Fettsäuren	0,40
Kohlenhydrate	
gesamt	5,00
davon Zucker	0,40
Eiweiß	16,50
Salz	2,40

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht	Angabe Inhaltsstoff
-----------	-------	---------------------

	vorhanden	
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	Weizen (in Sojasauce enthalten)
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	Sojabohnen (in Sojasauce enthalten)
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

Produkt tiefgefroren verarbeiten. Nur durchgegart verzehren. Gewichtsverlust durch Garen möglich. Pfanne: Bei mittlerer Hitze ca. 3-4 Minuten je Seite. Backofen: Bei 180 °C ca. 12-14 Minuten, Umluft 10-12 Minuten, 1 x wenden. Mikrowelle: Je nach Wattstärke 3-4 Minuten. Friteuse: Bei 160 °C ca. 4-5 Minuten. Konvektomat: Bei 180 °C ca. 12-14 Minuten, Umluft 10-12 Minuten, 1 x wenden.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch nach gebratenem Hähnchenfleisch
Geruch	frisch, arttypisch
Geschmack	arttypisch nach gebratenem Hähnchenfleisch
Konsistenz	saftig, fest im Biss, nicht zäh

Mikrobiologische Daten

EG Nr. 2073/2005 und 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)	