

Artikel	TK HÄHNCHEN NUGGETS BACKTEIG 20G 2x1,5KG
Marke (Eigenmarke)	Vossko
Artikelnummer	65017657
Artikelbeschreibung	Hähnchen Nuggets im Backteig, aus fein zerkleinertem Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt, flüssig gewürzt, paniert, fertig gebraten, vollständig durchgegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar
Abpackung / Nettogewicht	2 x 1.5
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Beutel
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Vossko GmbH & Co. KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Hähnchenfleisch (65%), Mehl (WEIZEN, Mais), Rapsöl, Trinkwasser, Stärke, HARTWEIZENGRIESS, modifizierte Stärke, Speisesalz, Dextrose, Gewürze
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1162 / 279
Fett	
gesamt	17,40
gesättigte Fettsäuren	1,90
Kohlenhydrate	
gesamt	20,50
davon Zucker	5,40
Eiweiß	10,00
Salz	1,60

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, Hartweizengrieß
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	Kombidämpfer: Die tiefgefrorenen Nuggets bei 160 °C und 0% Luftfeuchtigkeit ca. 8 Minuten erhitzen. Friteuse: Die tiefgefrorenen Nuggets bei 180 °C ca. 2-3 Minuten knusprig frittieren. Backofen: Die tiefgefrorenen Nuggets im vorgeheizten Backofen bei 220 °C (Umluft 200 °C) ca. 10 Minuten erhitzen. Pfanne: Die tiefgefrorenen Nuggets in heißem Fett ca. 8 Minuten unter mehrmaligem Wenden braten.
----------------------------	---

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	goldbraun bis dunkel gebräunt
Geruch	arttypisch, nach gebratenem Hähnchenfleisch, ohne Fehl- und Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch, nach gebratenem, frittiertem Hähnchenfleisch, würzig, nicht scharf,
Konsistenz	arttypisch

Mikrobiologische Daten

	ASU; EN ISO
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 5x10 ⁴ KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 10 ² KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 10 ³ KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 10 ² KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	n. n. in 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	