

Artikel	TK CRISPY CHICKEN BURGER 100G 1,5KG VOSS
Marke (Eigenmarke)	Vossko
Artikelnummer	65017658
Artikelbeschreibung	Crispy Chicken Burger Standard aus fein zerkleinertem Hähnchenfleisch zusammengefügt, flüssig gewürzt, knusprig paniert, fertig gebraten, vollständig durchgegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar
Abpackung / Nettogewicht	1 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 (enthält 4 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Hähnchenfleisch (57 %), WEIZENMEHL, Cornflakes (Mais, Speisesalz, Zucker, GERSTENMALZEXTRAKT), Rapsöl, Trinkwasser, Stärke, Speisesalz, Dextrose, Gewürze (enthält SELLERIE), Zucker, Reisgrieß
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1005 / 240
Fett	
gesamt	10,00
gesättigte Fettsäuren	1,90
Kohlenhydrate	
gesamt	23,00
davon Zucker	1,10
Eiweiß	13,00
Salz	1,30

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, Gerstenmalzextrakt
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		Gewürze (enthält Sellerie)
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 Chicken Burger bei 160 °C und 0% Luftfeuchtigkeit ca. 8 Minuten erhitzen. Backofen: Die tiefgefrorenen Chicken Burger im vorgeheizten Backofen bei 220 °C (Umluft 200 °C) ca. 10-15 Minuten backen. Pfanne: Die tiefgefrorenen Chicken Burger ca. 6-8 Minuten bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden braten. Fritteuse: Die tiefgefrorenen Chicken Burger bei 140-160 °C ca. 5 Minuten frittieren.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	knusprig paniertes Hähnchenfleisch
Geruch	arttypisch, frisch, ohne Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch, frisch, ohne Fehl- und Fremdgeschmack
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)	