

<b>Artikel</b>	<b>TK CRISPY CHICK. BURG. PIKANT 100G 1,5KG</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Vosso</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65017659</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Crispy Chicken Burger pikant aus fein zerkleinertem Hähnchenfleisch zusammengefügt, flüssig gewürzt, knusprig paniert, vollständig durchgegart, frittiert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 1.5
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Beutel
<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>	Vosso GmbH & Co. KG
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton (enthält 4 Beutel)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	Hähnchenfleisch (57%), WEIZENMEHL, Cornflakes (Maismehl, Speisesalz, Zucker, GERSTENMALZEXTRAKT), Rapsöl, Trinkwasser, Stärke, Speisesalz, HARTWEIZENGRIESS, Dextrose, Reisgrieß, Zucker, WEIZENGLUTEN, Gewürze (enthält SELLERIE), Gewürzextrakt
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1055 / 240
<b>Fett</b>	
gesamt	10,00
gesättigte Fettsäuren	1,90
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	23,00
davon Zucker	1,10
<b>Eiweiß</b>	13,00
<b>Salz</b>	1,30

## 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		Weizenmehl, Hartweizengrieß, Weizengluten, Gerstenmalzextrakt
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		Gewürze (enthält Sellerie)
<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	

## 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
<b>Ernährungsformen</b>		
Halal		x
Koscher		x
Vegan		x

vegetarisch		x
lactosefrei	x	
glutenfrei		x
<b>gentechnisch verändert</b>		x
<b><u>Verwendungszweck</u></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

## **Zubereitungshinweis**

Kombidämpfer: Die tiefgefrorenen Chicken Burger bei 160 °C und 0% Luftfeuchtigkeit ca. 10 Minuten erhitzen.  
 Backofen: Den Backofen auf 220 °C vorheizen (Heißluft 200 °C) und die tiefgefrorenen Chicken Burger 12-15 Minuten backen. Pfanne: Tiefgefrorene Chicken Burger 6-8 Minuten bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden braten.  
 Fritteuse: Tiefgefrorene Chicken Burger bei 140-160 °C 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 <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)	