

Artikel	TK HÄHNCHENFL. PASSIERT 30x100G SOOFT
Marke (Eigenmarke)	SOOFTMEALS
Artikelnummer	65019009
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Hähnchenfleisch passiert und zubereitet, 100g, portioniert, tiefgefroren, zum Erhitzen
Abpackung / Nettogewicht	30 x 100
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Seitenfaltenbeutel
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Inverkehrbringer: RESAMA GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Broker
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	48% Hähnchenfleisch, 31% SAHNE (15% Fett) incl. Gelatine, 17% FRISCHKÄSE, HÜHNEREIWEISSPULVER, modifizierte Tapiokastärke, Curry, Paprika, Pfeffer, Rosmarin, Knoblauch, Feinwürzmittel. Kann Spuren von Gluten enthalten.
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	848 / 204
Fett	
gesamt	15,60
gesättigte Fettsäuren	8,60
Kohlenhydrate	
gesamt	2,90
davon Zucker	1,80
Eiweiß	13,00
Salz	0,93

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

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

	vorhanden	
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	Hühnereiweißpulver
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x
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	Sahne, Frischkäse
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
<u>Ernährungsformen</u>		
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 nur durchgegart verzehren. Kombidämpfer gedeckelt: ca. 20 Min.; mobiles Tablettssystem: ca. 30 Min.; Regenerationswagen: ca. 30 Min.; Mikrowelle 1000W: ca. 1 Min. Ungefähre Zeitangaben, das Erreichen der Kerntemperatur ist vom verwendeten Gerätetyp abhängig.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Scheiben
Geruch	arteigen
Geschmack	arteigen
Konsistenz	auf krankheitsbestimmte Konsistenz Dysphagie abgestimmt

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 1x10 ⁵ KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 1x10 ² KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 1x10 ³ KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 1x10 ³ KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 1x10 ² KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	negativ in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	