



Produktspezifikation Hähnchenschnitzel paniert, tiefgefroren

1. Angaben zum Lieferanten:

Lieferant : Sprehe Geflügel- u. Tiefkühlfeinkost
Handels GmbH & Co. KG
Straße : Heinrich-Beckermann-Str. 8
PLZ / Ort : 49692 Cappeln
Telefon : 04471 / 85031-0
Telefax: : 04471 / 85031-65
Ansprechpartner : Vertrieb: 0 44 71 / 85 031 - 61
0 44 71 / 85 031 - 63
Qualitätsmanagement: 0 59 54 / 92 15 - 21
0 59 54 / 92 15 - 29

2. Angaben zum Artikel:

Artikel-Nr. : siehe Kalibrierungen
Artikelbezeichnung : Hähnchenschnitzel paniert
Artikelauslobung : Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8% Flüssigwürzung, paniert,
einzeln entnehmbar, tiefgefroren
Marke : Sprehe
Kalibrierungen : 100g = Artikel-Nr.: 2100
120g = Artikel-Nr.: 2120
140g = Artikel-Nr.: 2140
160g = Artikel-Nr.: 2160
170g = Artikel-Nr.: 2170
180g = Artikel-Nr.: 2180
200g = Artikel-Nr.: 2201
Gesamtgewicht : 3000g
Zutatenliste : Hähnchenbrustfilet 72%, Paniermehl 20% (Weizenmehl, Wasser,
Speisesalz, Hefe), Wasser, Speisesalz, Glukosesirup, Maltodextrin,
Dextrose, Gewürze.

3. Allergene Inhaltsstoffe:

Glutenhaltiges Getreide

4. Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe:

Nicht enthalten

5. Fehlertoleranzen:

Stückgewicht : Toleranzwerte:
+/- 10g
Gesamtgewicht : TU1 = 45g TU2 = 90g



Produktspezifikation Hähnchenschnitzel paniert, tiefgefroren

6. Analysenwerte:

a) Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	:	588kJ /139 kcal
Fett	:	1,5g
davon ges. Fettsäuren:	:	0,5g
KH	:	14,0g
davon Zucker	:	1,0g
Eiweiß	:	17,0g
Salz	:	1,25g

b) mikrobiologische Grenzwerte in Anlehnung an die Empfehlung der DGHM

Keimart / Keimgruppe	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	5×10^5	---
Enterobacteriaceae	1×10^4	1×10^5
Escherichia coli	5×10^2	5×10^3
Pseudomonaden	1×10^6	---
Koagulase-positive Staphylokokken	5×10^2	5×10^3
Salmonella	---	n.n.** in 25g
Listeria monocytogenes	---	1×10^2

*KbE = Kolonie bildende Einheit; ** = nicht nachweisbar

7. Mindesthaltbarkeit:

Mindesthaltbarkeit	:	12 Monate
Restlaufzeit	:	8 Monate

8. Verpackung

	Einlegebeutel	Karton Boden/Deckel
Packstoff	: LDPE	Vollpappe
Maße	: 360x300x600	360x290x75mm
Stärke	: 35µ	750g/m ² + 650g/m ²
Tara	: 25,5 g	302 g

9. Logistische Daten:

Bruttogewicht	:	ca. 3.322 g
---------------	---	-------------

Karton / Stück

Karton / Europalette	:	160
Lagen / Europalette	:	20
Kartons / Lage	:	8
Maße Europalette	:	80 x 1,20m
Bruttogewicht / Europalette	:	ca. 560kg
Palettenhöhe	:	ca. 1,80m



Produktspezifikation Hähnchenschnitzel paniert, tiefgefroren

10. Transport- und Lagerbedingungen:

Lagertemperatur : < - 18°C
Während des : < - 18°C (-15°C bei Verladung zulässig)

11. Angaben zur Rückverfolgbarkeit

Über das MHD und zusätzliche Aufzeichnungen während der Produktion ist die Rückverfolgbarkeit bis zu den eingesetzten Rohwaren gewährleistet.

12. Angaben zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln bzw. Zutaten:

Dieses Produkt entspricht den zur Zeit gültigen EU-Verordnungen 1829/2003, 1830/2003 und 1333/2008.
Eine besondere Kennzeichnungspflicht im Hinblick auf GMO besteht nicht.

13. Zubereitungsempfehlung:

In der Pfanne : Das tiefgefrorene Produkt, unter Zugabe von Öl, bei mittlerer Hitze und unter gelegentlichem Wenden für ca. 16 min. braten.
In der Fritteuse : Das tiefgefrorene Produkt bei 150°C für ca. 7 min. frittieren.
Im Kombidämpfer : Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl benetzen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 220°C; 0% LF für 11 min. erhitzen.

Hinweise:

- Bitte beachten Sie, dass trotz größter Sorgfalt die gelegentliche Anwesenheit von Knochen- oder Knorpelresten nicht völlig auszuschließen ist!
- Geflügelfleisch sollte immer vollständig durchgegart verzehrt werden!
- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
- Rohes Geflügelfleisch nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen.
- Tropfsaft sorgfältig entsorgen
- Geschirr und Hände gründlich reinigen.

Stand: 18.07.2023