



# Produktspezifikation

## „Crunchy Chicken Burger Classic“ 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: 04471 / 85 031-61 04471 / 85 031-62 Qualitätsmanagement: 05954 / 9215-21 05954 / 9215-29

### 2. Angaben zum Artikel:

Artikel-Nr.	:	52310
Artikelbezeichnung	:	Sprehe „Crunchy Chicken Burger Classic“
Artikelauslobung	:	Saftiges, fein würziges Hähnchenfleisch, fein zerkleinert, flüssig gewürzt, in einer knusprigen, goldgelben Cornflakespanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren
Marke	:	Sprehe
Stückgewicht	:	ca. 125g (+/- 10g)    Durchmesser: ca. 10 – 11 cm
Verbrauchereinheit	:	1500g
Versandeinheit	:	6 x 1500g    =    9.000g
Zutatenliste	:	Hähnchenfleisch 70%, Panade 20% ( <b>Weizenmehl</b> , Cornflakes [Mais, Zucker, Speisesalz, <b>Gerstenmalzextrakt</b> ] Gewürze [u.a. <b>Selleriesamen</b> ], unmodifizierte Stärke, Zucker, Speisesalz, Backpulver [E450, E500], Gewürzextrakt [ <b>Sellerie</b> ], Hefe, Aroma, Hefeextrakt), Rapsöl, Wasser, Kartoffelstärke, Speisesalz, Glukosesirup, Maltodextrin, Dextrose, Gewürze.

### 3. Allergene Inhaltsstoffe:

Glutenhaltiges Getreide, Sellerie und Sellerieerzeugnisse

### 4. Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe:

Backtriebmittel E450 und E500

### 5. Fehlertoleranzen:

Gesamtgewicht	:	1500g
Toleranzwert	:	TU1 = 22,5g    TU2 = 45g

### 6. Analysenwerte:

a) Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	:	1014 KJ / 242 kcal
Fett	:	13g
- davon gesättigte Fettsäuren	:	2,8g
Kohlenhydrate	:	15g
- davon Zucker	:	0,7g
Eiweiß	:	16g
Salz	:	1,4g



# Produktspezifikation

## „Crunchy Chicken Burger Classic“

### tiefgefroren

b) mikrobiologische Grenzwerte in Anlehnung an die Empfehlung der DGHM

Keimart / Keimgruppe	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	$1 \times 10^5$	---
Enterobacteriaceae	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$
Escherichia coli	$1 \times 10^1$	$1 \times 10^2$
Koagulase-positive Staphylokokken	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$
Präsumtive Bacillus cereus	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$
Salmonella	---	n.n. ** in 25g
Listeria monocytogenes	---	$1 \times 10^2$

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

#### 7. Mindesthaltbarkeit:

Mindesthaltbarkeit : 12 Monate  
Restlaufzeit : 8 Monate

#### 8. Verpackung

	Beutel	Karton Boden/Deckel
Packstoff	LD Polyethylen	Vollpappe
Maße	38 x 29 cm	593 x 393 x 131 mm
Stärke	80 $\mu$	1000g/m <sup>2</sup> / 900g/m <sup>2</sup>
Tara	18 g	1.012g

#### 9. Logistische Daten:

Bruttogewicht : ca. 10.120 g  
Karton / Stück  
Karton / Europalette : 48  
Lagen / Europalette : 12  
Kartons / Lage : 4  
Maße Europalette : 0,80 x 1,20m  
Bruttogewicht / Europalette : ca. 511 kg  
Palettenhöhe : 1,60m

#### 10. Transport- und Lagerbedingungen:

Lagertemperatur : < - 18°C  
Während des Versands : < - 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 zurzeit gültigen EU-Verordnungen Nr. 1139/98, 49/2000 und 50/2000 (einschließlich 1829/2003 und 1830/2003).

Eine besondere Kennzeichnungspflicht im Hinblick auf GMO besteht nicht.



## Produktspezifikation

### „Crunchy Chicken Burger Classic“ tiefgefroren

#### 13. Zubereitungsempfehlung:

Vor der Zubereitung die Folie entfernen.

- In der Pfanne : Fett in der Pfanne erhitzen. Die tiefgefrorenen Chicken Burger bei mittlerer Hitze und gelegentlichem Wenden ca. 8 Min. goldbraun braten.
- Im Backofen : Die tiefgefrorenen Chicken Burger auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 220°C (Umluft 200°C) ca. 12-14 Minuten backen.
- In der Fritteuse : Die tiefgefrorenen Chicken Burger bei 170°C ca. 6 Minuten frittieren
- Im Konvektomat : Die tiefgefrorenen Chicken Burger bei 200°C ca. 10 Minuten erhitzen

#### Hinweise:

- Bitte beachten Sie, dass trotz größter Sorgfalt die gelegentliche Anwesenheit von Knochen- oder Knorpelresten nicht völlig auszuschließen ist.
- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
- Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen.

Stand:

22.02.2022