



Produktspezifikation

Geflügelfrikadellen,
vorgebraten, 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 / 85 031-63
Qualitätsmanagement: 05954 / 9215-21
05954 / 9215-29

2. Angaben zum Artikel:

Artikel-Nr. : 9200
Artikelbezeichnung : Geflügel Frikadellen
Artikelauslobung : Geflügel Frikadellen, gewürzt, vorgebraten, einzeln entnehmbar.
Tiefgefroren
Marke : Sprehe
Kalibrierungen : 60g = Art.-Nr. 9260
80g = Art.-Nr. 9280
100g = Art.-Nr. 9200
120g = Art.-Nr. 9202
Gesamtgewicht : 3000g (3200g bei 9280)
Zutatenliste : Truthahn- und Hähnchenfleisch 80% z.T. feinzerkleinert,
Semmelbrösel (**Weizenmehl**, Wasser, Salz, Hefe), Geflügelfett mit
Haut (Hähnchen und Truthahn), Zwiebeln, **Ei**, jodiertes Speisesalz
(Speisesalz, Kaliumjodat), **Weizenstärke**, **Milchzucker**, Dextrose,
pflanzliche Öle und Fette (Raps, Palm, in veränderlichen
Gewichtsanteilen), Gewürze, **Senf** (Wasser, **Senfsaaten**,
Branntweinessig, Salz, Gewürze, Zucker).

3. Allergene Inhaltsstoffe:

Glutenhaltiges Getreide, Eier u. Eierzeugnisse, Milch- u. Milcherzeugnisse, Senf und
Senferzeugnisse

4. Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe:

Nicht enthalten

5. Fehlertoleranzen:

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



Produktspezifikation

Geflügelfrikadellen,
vorgebraten, tiefgefroren

6. Analysenwerte:

a) Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	:	1124 kJ / 270 kcal
Fett	:	18g
- davon		
Gesättigte Fettsäuren:		5,5g
Kohlenhydrate	:	12g
- davon Zucker	:	1g
Eiweiß	:	15g
Salz	:	2,1g

b) mikrobiologische Grenzwerte in Anlehnung an die Empfehlung der DGHM

Keimart / Keimgruppe	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	1 x 10 ⁵	---
Enterobacteriaceae	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Escherichia coli	1 x 10 ¹	1 x 10 ²
Koagulase-positive Staphylokokken	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Präsumtive Bacillus cereus	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Salmonella	---	n.n.** in 25g
Listeria monocytogenes	---	1 x 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	: -	360x290x75mm
Stärke	: 28µ	750g/m ² + 650g/m ²
Tara	: 20 g	302 g

9. Logistische Daten:

Bruttogewicht	:	ca. 3.322 g
Karton / Stück		
Karton / Europalette	:	160
Lagen / Europalette	:	20
Kartons / Lage	:	8
Maße Europalette	:	0,80 x 1,20m
Bruttogewicht / Europalette	:	ca. 560 kg
Palettenhöhe	:	ca. 1,75 m



Produktspezifikation

Geflügelfrikadellen,
vorgebraten, tiefgefroren

10. Transport- und Lagerbedingungen:

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

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:

Pfanne : Das tiefgefrorene Produkt, unter Zugabe von Öl, bei mittlerer Hitze und unter gelegentlichem Wenden für ca. 10 min. braten.
Im Kombidämpfer : Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl benetzen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 160°C; 0% LF für 15 min. erhitzen.
In der Fritteuse : Das tiefgefrorene Produkt bei 140°C für ca. 10 min. frittieren.
In dem Backofen : Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl benetzen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C für 22 min. erhitzen. Bitte das Produkt nach der Hälfte der Garzeit wenden.

Hinweise:

- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
- Nur durcherhitzt verzehren!

Stand: 18.07.2023