



Produktspezifikation

Sprehe „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	:	Verkauf:	Frau Göttken	04471 / 85 031-61
			Herr Steinbach	04471 / 85 031-63
		Qualitätsmanagement:	Frau Hummert	05954 / 9215-11
			Frau Hellmann	05954 / 9215-29

2. Angaben zum Artikel:

Artikel-Nr.	:	52310		
Artikelbezeichnung	:	Sprehe „Crunchy Chicken Burger Classic“		
Artikelauslobung	:	Saftiges, fein würziges Hähnchenfleisch, fein zerkleinert, in einer knusprigen, goldgelben Cornflakespanade, fertig gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		
Marke	:	Sprehe		
Stückgewicht	:	ca. 120g (+/- 10g)	Durchmesser: ca. 10 – 11 cm	
Verbrauchereinheit	:	1500g		
Versandeinheit	:	6 x 1500g = 9.000g		
Zutatenliste	:	Hähnchenfleisch fein zerkleinert 70%, Panade 20% (Weizenmehl , Cornflakes [Mais, Zucker, Speisesalz, Gerstenmalzextrakt] Gewürze [u.a. Selleriesamen], unmodifizierte Stärke, Zucker, Speisesalz, Backpulver [E450, E500], Kräuter, Gewürzextrakt, Hefe, Aroma, Hefeextrakt), pflanzliches Öl [Raps], Speisesalz, Glukosesirup, Maltodextrin, Dextrose, Gewürze, Kartoffelstärke		

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	:	2,5g



Produktspezifikation

Sprehe „Crunchy Chicken Burger Classic“ tiefgefroren

b) mikrobiologische Grenzwerte in Anlehnung an die Empfehlung der DGHM

Keimart / Keimgruppe	n	c	m	M
Aerobe mesophile Koloniezahl	5	2	1×10^4	1×10^5
Enterobacteriaceae	5	2	1×10^2	1×10^3
Escherichia coli	5	2	1×10^1	1×10^2
Pseudomonaden	5	3	1×10^4	---
Koagulase-positive Staphylokokken	5	1	1×10^2	1×10^3
Salmonella	5	0	---	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	5	0	---	1×10^2

n = Anzahl der Prüfungen; m = Richtwert; M = Grenzwert; c = Anzahl der Proben von n, deren Ergebnisse zwischen m und M liegen dürfen.

7. Mindesthaltbarkeit:

Mindesthaltbarkeit : 12 Monate
Restlaufzeit : 8 Monate

8. Verpackung

	Beutel	Umkarton
Packstoff	LD Polyethylen	Vollpapp-Karton
Maße	4,2 x 35,0 x 39,0cm	37,0 x 28,0 x 25,0cm
Stärke	28µ	800g/m ²
Tara	23g	380g

9. Logistische Daten:

Bruttogewicht : ca. 9403kg
Karton / Stück
Karton / Europalette : 48
Lagen / Europalette : 12
Kartons / Lage : 4
Maße Europalette : 0,80 x 1,20m
Bruttogewicht / Europalette : ca. 523kg
Palettenhöhe : 1,80m

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 Nr. 1139/98, 49/2000 und 50/2000 (einschließlich 1829/2003 und 1830/2003).

Eine besondere Kennzeichnungspflicht im Hinblick auf GMO besteht nicht.



Produktspezifikation

Sprehe „Crunchy Chicken Burger Classic“ tiefgefroren

13. Zubereitungsempfehlung:

- In der Pfanne : Fett in der Pfanne erhitzen. Die tiefgefrorenen Crunchy Chicken Burger bei mittlerer Hitze und gelegentlichem Wenden ca. 8 Min. goldbraun braten.
- Im Backofen : Die tiefgefrorenen Crunchy Chicken Burger auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 220°C (Umluft 200°C) ca. 11 Minuten backen.
- In der Fritteuse : Die tiefgefrorenen Crunchy Chicken Burger bei 170°C ca. 6 Minuten frittieren
- Im Konvektomat : Die tiefgefrorenen Crunchy Chicken Burger bei 190°C ca. 7-8 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.

Stand: 13.03.2018