



Produktspezifikation

Grillhähnchen ohne Innereien, im Polybeutel
gefroren

1. Angaben zum Lieferanten:

Lieferant : Sprehe Geflügel- u. Tiefkühlfeinkost
Handels GmbH & Co. KG

Straße : Heinrich-Beckermann-Str. 8

PLZ / Ort : 49692 Cappeln

Telefon : 04471 / 85 031-0

Telefax: : 04471 / 85 031-65

Ansprechpartner : Vertrieb: Herr Ludmann 04471 / 85 031-62
Herr Boller 04471 / 85 031-61

Qualitätsmanagement: Herr Dr. Dahms 05954 / 9215-32
Frau Hellmann 05954 / 9215-29

2. Angaben zum Artikel:

Artikel-Nr. : siehe Kalibrierung

Artikelbezeichnung : Grillhähnchen ohne Innereien

Artikelauslobung : Grillhähnchen ohne Innereien, einzeln im Polybeutel verpackt,
Handelsklasse A, gefroren.

Marke : Sprehe

Kalibrierungen : 12 x 900g = Artikel-Nr.: 20910
10 x 950g = Artikel-Nr.: 20960
10 x 1000g = Artikel-Nr.: 21010
10 x 1050g = Artikel-Nr.: 21060
10 x 1100g = Artikel-Nr.: 21110
10 x 1200g = Artikel-Nr.: 21210
10 x 1300g = Artikel-Nr.: 21310
10 x 1400g = Artikel-Nr.: 21410

Gesamtgewicht : Artikel-Nr.: 20910 = 10,8 kg
Artikel-Nr.: 20960 = 9,5 kg
Artikel-Nr.: 21010 = 10,0 kg
Artikel-Nr.: 21060 = 10,5 kg
Artikel-Nr.: 21110 = 11,0 kg
Artikel-Nr.: 21210 = 12,0 kg
Artikel-Nr.: 21310 = 13,0 kg
Artikel-Nr.: 21410 = 14,0 kg

Zutatenliste : Hähnchen

3. Allergene Inhaltsstoffe:

Nicht enthalten

4. Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe:

Nicht enthalten

5. Fehlertoleranzen:

Nettogewicht : Weniger als 1100g Toleranzwert :
1100g und darüber TU1 : 25g TU2 : 50g
TU1 : 50g TU2 : 100g



Produktspezifikation

Grillhähnchen ohne Innereien, im Polybeutel
gefroren

6. Analysenwerte:

a) Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	:	188kcal / 784kJ
Fett	:	12g
-davon gesättigte Fettsäuren:		4,8g
Kohlenhydrate	:	0g
-davon Zucker	:	0g
Eiweiß	:	20g
Salz	:	0,25g

b) mikrobiologische Grenzwerte in Anlehnung an die Empfehlung der DGHM

Keimart / Keimgruppe	n	c	m	M
Aerobe mesophile Koloniezahl	5	2	5×10^5	1×10^6
Enterobacteriaceae	5	2	1×10^4	1×10^5
Escherichia coli	5	2	5×10^2	5×10^3
Pseudomonaden	5	3	1×10^6	---
Koagulase-positive Staphylokokken	5	3	5×10^2	5×10^3
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	:	15 Monate
Restlaufzeit	:	10 Monate

8. Verpackung

Artikel	Verpackung Beutel				Verpackung Karton		
	Maße	Verpackungsstoff	Tara ca.	Beutel pro Karton	Maße	Verpackungsstoff	Tara ca.
20910	155mmx310mmx45my	LD-Polyethylen	5g	12	595x377x106	Vollpapp – Karton	350g
20960	155mmx310mmx45my	LD-Polyethylen	5g	12	595x377x106	Vollpapp – Karton	350g
21060	155mmx310mmx45my	LD-Polyethylen	5g	10	595x377x106	Vollpapp – Karton	350g
21110	155mmx310mmx45my	LD-Polyethylen	5g	10	595x377x106	Vollpapp – Karton	350g
21210	160mmx340mmx45my	LD-Polyethylen	6g	10	595x377x106	Vollpapp – Karton	350g
21310	160mmx340mmx45my	LD-Polyethylen	6g	10	595x377x106	Vollpapp – Karton	350g
21410	160mmx340mmx45my	LD-Polyethylen	6g	10	595x377x106	Vollpapp – Karton	350g

9. Logistische Daten:

Karton / Europalette	:	60
Lagen / Europalette	:	15
Kartons / Lage	:	4
Maße Europalette	:	80 x 1,20m
Palettenhöhe	:	ca. 1,80m



Produktspezifikation

Grillhähnchen ohne Innereien, im Polybeutel
gefroren

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 1831/2003.

Eine besondere Kennzeichnungspflicht im Hinblick auf GMO besteht nicht.

Hinweise:

Regeln der guten Küchenhygiene beachten:

Rohes Fleisch nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen. Tropfsaft sorgfältig entsorgen.
Geschirr und Hände gründlich reinigen. Nicht zum Rohverzehr geeignet.

Geflügelfleisch sollte immer vollständig durchgegart verzehrt werden!
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Stand: 06.01.2015