



## Produktspezifikation

Grillhähnchen ohne Innereien,  
gesteckt, ungewürzt, 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. : siehe Kalibrierung  
Artikelbezeichnung : Grillhähnchen  
Artikelauslobung : Grillhähnchen ohne Innereien, gesteckt, ungewürzt, HKL A,  
tiefgefroren.  
Marke : Sprehe  
Zutatenliste : Hähnchen 100%

Artikel	Kalibrierung	Anzahl pro Karton	Gesamtgewicht
20850	850g	12	10,2kg
20900	900g	12	10,8kg
20950	950g	10	9,5kg
21000	1000g	10	10,0kg
21050	1050g	10	10,5kg
21100	1100g	10	11,0kg
21200	1200g	10	12,0kg
21300	1300g	10	13,0kg

### 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,  
gesteckt, ungewürzt, tiefgefroren

### 6. Analysenwerte:

a) Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	:	784 kJ / 188 kcal
Fett	:	12g
davon gesättigte Fettsäuren	:	4,8g
Kohlenhydrate	:	0 g
Davon Zucker	:	0 g
Eiweiß	:	20g
Salz	:	0,2g

b) mikrobiologische Grenzwerte in Anlehnung an die Empfehlung der DGHM

Keimart / Keimgruppe	n	c	m(KbE*/g)	M(KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	5	2	$5 \times 10^5$	$1 \times 10^6$
Enterobacteriaceae	5	2	$1 \times 10^4$	$1 \times 10^5$
Escherichia coli	5	2	$5 \times 10^2$	$5 \times 10^3$
Pseudomonaden	5	3	$1 \times 10^6$	---
Koagulase-positive Staphylokokken	5	3	$5 \times 10^2$	$5 \times 10^3$
Salmonella	5	0	---	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	5	0	---	$1 \times 10^2$

n = Anzahl der Prüfungen; m = Richtwert; M = Grenzwert; c = Anzahl der Proben von n, deren Ergebnisse zwischen m und M liegen dürfen. \*KbE = Kolonie bildende Einheit

### 7. Mindesthaltbarkeit:

Mindesthaltbarkeit	:	15 Monate
Restlaufzeit	:	10 Monate

### 8. Verpackung Beutel

Verpackungsmaße	:	60 + 40 x 80cm
Verpackungsstoff	:	HDPE – Säcke blau transparent 15µ
Tara	:	ca. 15,3 g

### 9. Verpackung Gummiband

Verpackungsmaße	:	13 cm
Verpackungsstoff	:	Latex, Baumwolle weiß
Tara	:	ca. 0,462 g/Stck.

### 10. Verpackung Karton

Verpackungsmaße	:	598 x 380 x 107
Verpackungsstoff	:	Karton Boden/Handdeckel Sprehe
Tara	:	ca. 500 g



## Produktspezifikation

Grillhähnchen ohne Innereien,  
gesteckt, ungewürzt, tiefgefroren

### 11. Logistische Daten:

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

### 12. Transport- und Lagerbedingungen:

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

### 13. Angaben zur Rückverfolgbarkeit:

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

### 14. Angaben zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln bzw. Zutaten:

Dieses Produkt entspricht den zurzeit gültigen EU-Verordnungen 1829/2003, 1830/2003 und 1333/2008.

Eine besondere Kennzeichnungspflicht im Hinblick auf GMO besteht nicht.

### Hinweise:

Regeln der guten Küchenhygiene beachten:

Rohes Geflügelfleisch 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: 21.04.2021