



## Produktspezifikation

Hähnchen ohne Innereien,  
halbiert, gewürzt, gesteckt. 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 / 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 Kalibrierungen

Artikelbezeichnung : Grillhähnchen ohne Innereien, halbiert, gewürzt, gesteckt

Artikelauslobung : Grillhähnchen ohne Innereien, halbiert, gewürzt, gesteckt.  
Tiefgefroren.

Marke : Sprehe

Kalibrierungen : 20 x 500g = Artikel-Nr.: 21016  
10 x 1050g = Artikel-Nr.: 21066  
20 x 550g = Artikel-Nr.: 21116  
20 x 600g = Artikel-Nr.: 21216  
20 x 450g = Artikel-Nr.: 20916

Gesamtgewicht : Artikel-Nr.: 21016 = 10,0 kg  
Artikel-Nr.: 21066 = 10,5 kg  
Artikel-Nr.: 21116 = 11,0 kg  
Artikel-Nr.: 21216 = 12,0 kg  
Artikel-Nr.: 20916 = 9,0 kg

Zutatenliste : Hähnchen ohne Innereien 98%, Salz, Gewürze, Pflanzenfett gehärtet,  
Dextrose, Gewürzextrakt, Würze

### 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

### 6. Analysenwerte:

a) Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	:	174kcal / 725 kJ
Fett	:	12g
- davon gesättigte Fettsäuren	:	4,8g
Kohlenhydrate	:	<1,0g
- davon Zucker	:	<0,1g
Eiweiß	:	16g
Salz	:	1,2g

b) mikrobiologische Grenzwerte in Anlehnung an die Empfehlung der DGHM

Keimart / Keimgruppe	n	c	m	M
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.

### 7. Mindesthaltbarkeit:

Mindesthaltbarkeit	:	15 Monate
Restlaufzeit	:	10 Monate

### 8. Verpackung

Verpackungsgröße	:	siehe Gesamtgewicht
Nettogewicht	:	siehe Gesamtgewicht
Verpackungsmaße	:	595 x 377 x 106
Verpackungsstoff	:	Vollpapp – Karton mit PE – Folie ausgelegt

### 9. Logistische Daten:

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

### 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.



## Produktspezifikation

Hähnchen ohne Innereien,  
halbiert, gewürzt, gesteckt. Tiefgefroren

### 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.

### 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:

06.02.2015