



Produktspezifikation

Hähnchenbruststreifen gegart, 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: Frau Getz 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. : 51001

Artikelbezeichnung : Hähnchenbruststreifen gegart

Artikelauslobung : Zarte, saftige Hähnchenbrustfilets, flüssig gewürzt, in Streifen geschnitten und gegart, einzeln entnehmbar. Tiefgefroren

Marke : Sprehe

Kalibrierungen : -

Gesamtgewicht : 3000g

Zutatenliste : Hähnchenbrustfilet 97%, pflanzliches Öl (Raps), Speisesalz, Kartoffelstärke, Glukosesirup, Würze und Gewürze

3. Allergene Inhaltsstoffe:

Nicht enthalten

4. Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe:

Nicht enthalten

5. Fehlertoleranzen:

Gesamtgewicht : TU1 = 45g TU2 = 90g

6. Analysenwerte:

a) Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g

Brennwert : 445kJ / 105kcal

Fett : 2g

davon gesättigte
Fettsäuren : 0,4g

Kohlenhydrate : 0,7g

davon Zucker : 0,3g

Eiweiß : 21g

Salz : 1,5g



Produktspezifikation

Hähnchenbruststreifen gegart, 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	1×10^6	---
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

	Einlegebeutel	Umkarton
Packstoff	: LDPE	Vollpappe
Maße	: -	360x290x75mm
Stärke	: 28 μ	800g/m ²
Tara	: 23g	358g

9. Logistische Daten:

Bruttogewicht : ca. 3381g
Karton / Stück
Karton / Europalette : 160
Lagen / Europalette : 20
Kartons / Lage : 8
Maße Europalette : 80 x 1,20m
Bruttogewicht / Europalette : ca. 560kg
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.

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.



Produktspezifikation

Hähnchenbruststreifen gegart, tiefgefroren

13. Zubereitungsempfehlung:

- In der Pfanne : Fett in der Pfanne erhitzen. Die tiefgefrorenen Hähnchenbruststreifen bei mittlerer Hitze und gelegentlichem wenden ca. 6 Minuten erhitzen.
- In der Mikrowelle : Die tiefgefrorenen Hähnchenbruststreifen bei 600W ca. 2-3 Minuten erhitzen.

Hinweise:

- Bitte beachten Sie, dass trotz größter Sorgfalt die gelegentliche Anwesenheit von Knochen- und Knorpelresten nicht völlig auszuschließen ist.
- Geflügelfleisch sollte immer vollständig durchgegart verzehrt werden!
- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Stand: 06.02.2015