



Produktspezifikation

Grillhähnchen ohne Innereien 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 / 85031-0

Telefax: : 04471 / 85031-65

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. : siehe Kalibrierung

Artikelbezeichnung : Grillhähnchen

Artikelauslobung : Grillhähnchen ohne Innereien, gesteckt, ungewürzt, HKL A,
tiefgefroren.

Marke : Sprehe

| Artikel | Kalibrierung | Beutel 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 |

Zutatenliste : Hähnchen 100%

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 gefroren

6. Analysenwerte:

a) Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g

| | | |
|-----------------------------|---|------------------|
| Brennwert | : | 188kcal / 784 kJ |
| 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 | 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 Verpackungsdaten

| Artikel | Verpackung Beutel | | | | Verpackung Karton | | |
|---------|-------------------|-----------------|----------|-------------------|-------------------|-------------------|----------|
| | Maße | Verpackungstoff | Tara ca. | Beutel pro Karton | Maße | Verpackungsstoff | Tara ca. |
| 20800 | 60x40x80cm | HDPE Säcke | 5g | 12 | 595x377x106 | Vollpapp – Karton | 350g |
| 20806 | 60x40x80cm | HDPE Säcke | 5g | 12 | 595x377x106 | Vollpapp – Karton | 350g |
| 20850 | 60x40x80cm | HDPE Säcke | 5g | 10 | 595x377x106 | Vollpapp – Karton | 350g |
| 20900 | 60x40x80cm | HDPE Säcke | 5g | 10 | 595x377x106 | Vollpapp – Karton | 350g |
| 20950 | 60x40x80cm | HDPE Säcke | 6g | 10 | 595x377x106 | Vollpapp – Karton | 350g |
| 21000 | 60x40x80cm | HDPE Säcke | 6g | 10 | 595x377x106 | Vollpapp – Karton | 350g |
| 21050 | 60x40x80cm | HDPE Säcke | 6g | 10 | 595x377x106 | Vollpapp – Karton | 350g |
| 21100 | 60x40x80cm | HDPE Säcke | 6g | 10 | 595x377x106 | Vollpapp – Karton | 350g |
| 21200 | 60x40x80cm | HDPE Säcke | 6g | 8 | 595x377x106 | Vollpapp – Karton | 350g |
| 21300 | 60x40x80cm | HDPE Säcke | 7g | 8 | 595x377x106 | Vollpapp – Karton | 350g |

9. Logistische Daten:

| | | |
|----------------------|---|----|
| Karton / Europalette | : | 60 |
| Lagen / Europalette | : | 15 |
| Kartons / Lage | : | 4 |



Produktspezifikation

Grillhähnchen ohne Innereien gefroren

Maße Europalette : 80 x 1,20m
Palettenhöhe : ca. 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 1829/2003, 1830/2003 und 1831/2003.

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: 29.10.2014