



Produktspezifikation

Hähnchen-Cordon-Bleu
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: 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 Kalibrierungen

Artikelbezeichnung : Hähnchen-Cordon-Bleu

Artikelauslobung : Zarte, saftige Hähnchenbrustfilets, geschnitten, gefüllt mit
Formfleisch Putenschinken, aus Putenoberkeulenfleisch
zusammengefügt, Käse, flüssig gewürzt und paniert, einzeln
entnehmbar – tiefgefroren.

Marke : Sprehe

Kalibrierungen : 125g = Artikel-Nr.: 3125
150g = Artikel-Nr.: 3150
175g = Artikel-Nr.: 3175
200g = Artikel-Nr.: 3200

Gesamtgewicht : 3000g

Zutatenliste : Hähnchenbrustfilet 56%, Paniermehl 20% (Weizenmehl, Wasser,
Speisesalz, Hefe), Gouda-Käse 8%, Putenformfleischkochschinken
8% (Putenfleisch, Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit),
Wasser, Speisesalz, Glukosesirup, Würze und Gewürze

3. Allergene Inhaltsstoffe:

Glutenhaltiges Getreide, Milch u. Milcherzeugnisse

4. Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe:

Konservierungsstoff: Natriumnitrit

5. Fehlertoleranzen:

Stückgewicht : Toleranzwerte:
+/- 15g

Gesamtgewicht : TU1 = 45g TU2 = 90g

6. Analysenwerte:

a) Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	:	153kcal / 645kJ
Fett	:	3,5g
davon ges. Fettsäuren	:	2,0g
KH	:	13,0g
davon Zucker	:	0,5g
Eiweiß	:	17,0g
Salz	:	1,50g

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	:	12 Monate
Restlaufzeit	:	8 Monate

8. Verpackung

	Einlegebeutel	Umkarton
Packstoff	: LDPE	Vollpappe
Maße	: -	360x290x75mm
Stärke	: 28µ	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)



Produktspezifikation

Hähnchen-Cordon-Bleu tiefgefroren

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.

13. Zubereitungsempfehlung:

In der Pfanne : Fett in der Pfanne erhitzen. Die tiefgefrorenen Hähnchen-Cordon-Bleu bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 8 Min. goldbraun braten.

In der Friteuse : Die tiefgefrorenen Hähnchen-Cordon-Bleu bei 160°C ca. 7 Min. frittieren

Hinweise:

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

Stand: 29.10.2014