



Produktspezifikation

Hähnchenbrustfilet
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 Kalibrierung

Artikelbezeichnung : Hähnchenbrustfilet

Artikelauslobung : Zarte, saftige Hähnchenbrustfilets, geschnitten, flüssig gewürzt,
einzeln entnehmbar. Tiefgefroren

Marke : Sprehe

Kalibrierung : 80g = Artikel-Nr.: 1080
100g = Artikel-Nr.: 1100
120g = Artikel-Nr.: 1120
140g = Artikel-Nr.: 1140
160g = Artikel-Nr.: 1160
180g = Artikel-Nr.: 1180

Gesamtgewicht : 3000g

Zutatenliste : Hähnchenbrustfilet 92%, Wasser, Speisesalz, Glukosesirup, Würze
und Gewürze

3. Allergene Inhaltsstoffe:

Nicht enthalten

4. Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe:

Nicht enthalten

5. Fehlertoleranzen:

Stückgewicht : Toleranzwerte:
+/- 10g

Gesamtgewicht : TU1 = 45g TU2 = 90g

6. Analysenwerte:

a) Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g

Brennwert : 95 kcal / 404 KJ

Fett : 1,4g

- davon gesättigte
Fettsäuren : 0,5g

Kohlenhydrate : 0,7g

- davon Zucker : 0,5g

Eiweiß : 20g

Salz : 1,25g



Produktspezifikation

Hähnchenbrustfilet
tiefgefroren

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)

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

Hähnchenbrustfilet
tiefgefroren

13. Zubereitungsempfehlung:

- In der Pfanne : Fett in der Pfanne erhitzen. Die tiefgefrorenen Hähnchenbrustfilets bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. goldbraun braten.
- In der Friteuse : Die tiefgefrorenen Hähnchenbrustfilets bei 160°C ca. 6 Min. Frittieren

Hinweise:

Bitte beachten Sie, dass trotz größter Sorgfalt die gelegentliche Anwesenheit von Knochen- oder Knorpelresten nicht völlig auszuschließen ist!

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