



## Produktspezifikation Hähnchenschnitzel paniert, 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 : Hähnchenschnitzel paniert

Artikelauslobung : Hähnchenbrustfilet gewürzt und paniert, mit 8% Flüssigwürzung,  
einzeln entnehmbar. Tiefgefroren

Marke : Sprehe

Kalibrierungen : 80g = Artikel-Nr.: 2080  
100g = Artikel-Nr.: 2100  
120g = Artikel-Nr.: 2120  
140g = Artikel-Nr.: 2140  
160g = Artikel-Nr.: 2160  
180g = Artikel-Nr.: 2180  
200g = Artikel-Nr.: 2201

Gesamtgewicht : 3000g

Zutatenliste : Hähnchenbrustfilet 72%, Paniermehl 20% (Weizenmehl, Wasser,  
Speisesalz, Hefe), Wasser, Speisesalz, Glukosesirup, Würze und  
Gewürze

### 3. Allergene Inhaltsstoffe:

Glutenhaltiges Getreide

### 4. Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe:

Nicht enthalten

### 5. Fehlertoleranzen:

Stückgewicht : Toleranzwerte:  
+/- 10g

Gesamtgewicht : TU1 = 45g TU2 = 90g

### 6. Analysenwerte:

#### a) Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	:	140 kcal / 591kJ
Fett	:	1,5g
davon ges. Fettsäuren:	:	0,5g
KH	:	14,0g
davon Zucker	:	1,0g
Eiweiß	:	17,0g
Salz	:	1,25g

#### 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	:	12 Monate
Restlaufzeit	:	8 Monate

### 8. Verpackung

	Einlegebeutel	Umkarton
Packstoff	: LDPE	Vollpappe
Maße	: -	360x290x75mm
Stärke	: 28µ	800g/m <sup>2</sup>
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	:	< - 18°C (-15°C bei Verladung zulässig)



## Produktspezifikation Hähnchenschnitzel paniert, 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 Hähnchenschnitzel bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 8 Min. goldbraun braten.

In der Friteuse : Die tiefgefrorenen Hähnchenschnitzel bei 160°C ca. 5 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