



PRODUKTSPEZIFIKATION

	Erstellt / Geändert:	Geprüft:	Genehmigt:
Name:	S. Luckmann	L. Rahe	A. Biermann
Funktion:	QM-Team	QM - Team	Vorstand
Datum:	10.08.2018	03.01.2019	03.01.2019

Produktinformationen

Hähnchen-Innenfilet Stücke Mediterran gegart

Verkehrsbezeichnung: aus Hähnchen-Innenfilet, wie gewachsen, mit 8 % Flüssigwürzung und einer Gartenkräuter-Marinade, gegart, tiefgefroren

Produktkategorie: Geflügelfleischerzeugnis

Verpackungsdaten: siehe Verpackungsspezifikation

Zutatenliste: Hähnchen-Innenfilet (90 %), Kräuter-Marinade (3 %) (Rapsöl, Palmfett, Gewürze, Kräuter, Speisesalz, Zucker), Wasser, Speisesalz, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Dextrose, Säureregulator: E 640

Kann auch Spuren von **Gluten, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie und Senf** enthalten

Kennzeichnung auf Speisekarte gemäß § 9 ZZuIV: keine
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe lt. Zutatenliste: E 640

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate

Garantierte Restlaufzeit: 10 Monate

Transport-/Lagertemp.: - 18 °C

Zubereitungs-/Handhabungshinweise

Angaben sind abhängig vom individuellen Gerätetyp und der Produktkerntemperatur:

Kombidämpfer: tiefgefroren, im vorgeheizten Kombidämpfer bei 180 °C (50 H / 50 W) ca. 9 Min. erhitzen

Backofen: tiefgefroren, im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft ca. 11 Min. erhitzen

Bratpfanne: tiefgefroren, mit ausreichend Fett in der vorgeheizten Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. erhitzen, regelmäßig wenden, mit Deckel

Mikrowelle: tiefgefroren, bei 800 Watt ca. 2,5 Min. erhitzen, mit Abdeckung

Bitte die Zubereitungshinweise beachten!

Nach der Zubereitung sofort verzehren.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Trotz größter Sorgfalt können bei der Herstellung Knochenteile nicht vollständig ausgeschlossen werden.



PRODUKTSPEZIFIKATION

	Erstellt / Geändert:	Geprüft:	Genehmigt:
Name:	S. Luckmann	L. Rahe	A. Biermann
Funktion:	QM-Team	QM - Team	Vorstand
Datum:	10.08.2018	03.01.2019	03.01.2019

Sensorische Merkmale

Konsistenz: tiefgefroren

Optik: Hähnchen-Innenfilet Stücke, mit Kräuterpartikeln auf der Oberfläche

Geruch: produktspezifisch, frisch, nach Kräutern

Geschmack (zubereitet): produktspezifisch, würzig, nach Kräutern, Fleisch: zart, saftig im Biss

Chemische und physikalische Kennzahlen

Nährwerte:	100 g enthalten durchschnittlich:	RM* (%)
Energie:	539 kJ 128 kcal	6,4
Fett:	2,9 g	4,1
- davon gesättigte Fettsäuren:	0,6 g	3,0
Kohlenhydrate:	3,4 g	1,3
- davon Zucker:	1,1 g	1,2
Eiweiß:	22 g	44,0
Salz:	2,0 g	33,3

* % Referenzmenge = % des Richtwerts für die Tageszufuhr (Basis 2000 kcal) (Basis VO (EU) 1169/2011). Die Werte unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.

Fremdwasser im Fleischanteil: negativ

Mikrobiologische Richtwerte

Untersuchungen in Anlehnung an die amtlichen Untersuchungsmethoden nach § 64 LFGB

Gesamtkeimzahl:	$1 * 10^5$ KbE/g
Enterobacteriaceen:	$1 * 10^2$ KbE/g
Bacillus cereus:	$1 * 10^2$ KbE/g
Clostridium perfringens:	$1 * 10^2$ KbE/g
Escherichia coli:	$1 * 10^1$ KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken:	$1 * 10^2$ KbE/g
Salmonellen:	neg. in 25 g
Listeria monocytogenes:	$1 * 10^2$ KbE/g



PRODUKTSPEZIFIKATION

	Erstellt / Geändert:	Geprüft:	Genehmigt:
Name:	S. Luckmann	L. Rahe	A. Biermann
Funktion:	QM-Team	QM - Team	Vorstand
Datum:	10.08.2018	03.01.2019	03.01.2019

Gesetzliche Bestimmungen und rechtliche Hinweise

Das Produkt einschließlich Verpackung wird unter Berücksichtigung der gültigen gesetzlichen Bestimmungen produziert. Hinsichtlich der Verpackung liegen uns Konformitätserklärungen unserer Lieferanten vor. Die Verarbeitung des Produktes erfolgt nach HACCP-Grundsätzen und erfüllt alle relevanten lebensmittelrechtlichen Anforderungen. Das hergestellte Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Da unsere Produkte Rezepturänderungen unterliegen können, sind die Angaben auf der Produktverpackung maßgeblich. Die Weiterverarbeitung des Produktes muss in Übereinstimmung mit den allgemeinen HACCP-Grundsätzen unter Einhaltung hygienischer Bedingungen erfolgen. Für aus unserem Produkt hergestellte Artikel kann keine Haftung übernommen werden.

Alle Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen zustande gekommen sind. Sie stellen jedoch keine Zusicherung im rechtlichen Sinne dar, da Schwankungen in grundsätzlich allen dargestellten Werten aufgrund der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht auszuschließen sind. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produkthandhabung Qualitätsänderungen ergeben, die außerhalb unseres Einflussbereichs liegen.

Diese Produktspezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

03.01.2019

HANNA-Feinkost AG
Boker Str. 41
D-33129 Delbrück

Tel: + 49 (0) 5250 5107 - 0
Fax: + 49 (0) 5250 5107 - 43
info@hanna.de
www.hanna.de