Hersteller:	**PRODUKTSPEZIFIKATION**		
HANNA-Feinkost AG			
33129 Delbrück			
	Erstellt / Geändert:	Geprüft:	Genehmigt:
Name:	S. Luckmann	L. Rahe	A. Biermann
Funktion:	Produktmanagment	QM-Team	Vorstand
Datum:	03.08.2018	03.01.2019	03.01.2019

Produktinformationen

Hähnchen-Brustfilet paniert

Verkehrsbezeichnung: Hähnchen-Brustfilet, mit 8 % Flüssigwürzung, mit 28 % Panade, ungegart, tiefgefroren

Produktkategorie: Geflügelfleischzubereitung

Kalibrierungstoleranzen: <150 g ± 10 g
≥150 g ± 10 %

Verpackungsdaten: siehe Verpackungsspezifikation

Zutatenliste: Hähnchen-Brustfilet (66 %), Panade (28 %) (**Weizenmehl**, Wasser, modifizierte **Weizenstärke**, **Weizenstärke**, Speisesalz, Gewürze, Hefe), Wasser, Speisesalz, Maltodextrin, Dextrose, Stärke, Zucker, Gewürzextrakte

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

Kennzeichnung auf Speisekarte gemäß § 9 ZZulV: keine
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe lt. Zutatenliste: keine

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate
Garantierte Restlaufzeit: 10 Monate

Transport-/Lagertemp.: - 18 °C

Zubereitungs-/Handhabungshinweise

Angaben sind abhängig vom individuellen Gerätetyp und der Produktkerntemperatur:

Kombidämpfer: tiefgefroren, Fett auftragen, im vorgeheizten Kombidämpfer bei 180 °C (80 H / 20 W) je nach Kalibrierung, ca. 14 - 17 Min. garen

Backofen: tiefgefroren, Fett auftragen, im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft je nach Kalibrierung, ca. 14 - 17 Min. garen

Fritteuse: tiefgefroren, bei 170 °C je nach Kalibrierung, ca. 7 - 8 Min. frittieren

Bratpfanne: tiefgefroren, mit ausreichend Fett in der vorgeheizten Pfanne bei mittlerer Hitze je nach Kalibrierung, ca. 6 - 7 Min. je Seite braten, mit Deckel

Hinweis: Dieses Produkt vor dem Verzehr gut durchgaren!
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
Rohes Geflügel nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen.
Geflügelfleisch ist nicht zum Rohverzehr geeignet.
Geschirr und Hände gründlich reinigen.
Beim Umgang mit rohem Geflügelfleisch Sorgfalt walten lassen und den Tropfsaft entsorgen.
Trotz größter Sorgfalt können bei der Herstellung Knochenteile nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Sensorische Merkmale

Konsistenz: tiefgefroren

Optik: Hähnchen-Brustfilet, gleichmäßig paniert, flach, Panade: gold-gelb, Fleisch: hellrosa

Geruch: produktspezifisch, frisch

Geschmack (zubereitet): produktspezifisch, leicht würzig, Panade: knusprig, Fleisch: zart, saftig im Biss

Chemische und physikalische Kennzahlen

Nährwerte:	**100 g enthalten durchschnittlich:**	**RM* (%)**
Energie:	554 kJ	
	131 kcal	6,6
Fett:	1,6 g	2,3
- davon gesättigte Fettsäuren:	0,6 g	3,0
Kohlenhydrate:	13 g	5,0
- davon Zucker:	1,9 g	2,1
Eiweiß:	16 g	31,0
Salz:	1,4 g	23,8

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

Fremdwasser im Fleischanteil: max. 8 %
Panadeanteil: ca. 28 %

Mikrobiologische Richtwerte

Untersuchungen in Anlehnung an die amtlichen Untersuchungsmethoden nach § 64 LFGB

Gesamtkeimzahl:	$5 * 10^6$ KbE/g
Enterobacteriaceen:	$1 * 10^4$ KbE/g
Escherichia coli:	$5 * 10^2$ KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken:	$5 * 10^2$ KbE/g
Pseudomonaden:	$1 * 10^6$ KbE/g
Salmonellen:	neg. in 25 g
Listeria monocytogenes:	$1 * 10^2$ KbE/g

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.
12.11.2019

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