



## Produktspezifikation

Chicken Filetto 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: Herr Boller 04471 / 85 031-61  
Herr Steinbach 04471 / 85 031-63

Qualitätsmanagement: Frau Hummert 05954 / 9215-11  
Frau Hellmann 05954 / 9215-29

### 2. Angaben zum Artikel:

Artikel-Nr. : siehe unten

Artikelbezeichnung : Chicken Filetto, paniert, gegart

Artikelauslobung : aus Hähnchenbrustfiletstücken zusammengesetzt mit einer knusprigen  
Cornflakespanade, flüssig gewürzt und fertig gebraten, einzeln  
entnehmbar. Tiefgefroren

Marke : Sprehe

Kalibrierung : 60g = Artikel-Nr.: 52060  
110g = Artikel-Nr.: 52110  
130g = Artikel-Nr.: 52130  
150g = Artikel-Nr.: 52150  
180g = Artikel-Nr.: 52180

Gesamtgewicht : 3kg

Zutatenliste : aus Hähnchenbrustfiletstücken 65%, Paniermehl mit Cornflakes 25%  
(Maismehl, Weizenmehl, Wasser, Speisesalz, Hefe), Rapsöl,  
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 : 770kJ / 182kcal

Fett : 5g

davon gesättigte  
Fettsäuren : 2g

Kohlenhydrate : 16g

davon Zucker : 1g

Eiweiß : 18g

Salz : 1,3g

## Produktspezifikation

Chicken Filetto paniert,  
tiefgefroren

b) mikrobiologische Grenzwerte in Anlehnung an die Empfehlung der DGHM

Keimart / Keimgruppe	n	c	m	M
Aerobe mesophile Koloniezahl	5	2	$1 \times 10^4$	$1 \times 10^5$
Enterobacteriaceae	5	2	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$
Escherichia coli	5	2	$1 \times 10^1$	$1 \times 10^2$
Pseudomonaden	5	3	$1 \times 10^6$	---
Koagulase-positive Staphylokokken	5	1	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$
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 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

Chicken Filetto paniert,  
tiefgefroren

### 13. Zubereitungsempfehlung:

In der Pfanne	:	Fett in der Pfanne erhitzen. Die tiefgefrorenen Chicken Filettos bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 5 Minuten erhitzen.
In der Friteuse	:	Die tiefgefrorenen Chicken Filettos 160°C ca. 5 Minuten frittieren.
Backofen	:	Die tiefgefrorenen Chicken Filettos bei ca. 180°C für ca. 20-25 Minuten garen.
Im Konvektomat	:	Die tiefgefrorenen Chicken Filettos bei 180°C ca. 15 Minuten erhitzen.

### Hinweise:

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

Stand: 28.11.2016