



## Produktspezifikation

Chicken – Art Cordon Bleu, gebraten  
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 Kalibrierungen

Artikelbezeichnung : Chicken – Art Cordon Bleu, fertig gebraten

Artikelauslobung : Chicken – Art Cordon Bleu aus Hähnchenbrustfiletstücken  
zusammengefügt, flüssig gewürzt, gefüllt mit  
Putenformfleischkochschinken und Käse, mit einer knusprigen  
Cornflakes Panade, fertig gebraten, einzeln entnehmbar. Tiefgefroren

Marke : Sprehe

Kalibrierungen : 125g = Artikel-Nr.: 53125  
150g = Artikel-Nr.: 53150

Gesamtgewicht : 3000g

Zutatenliste : Hähnchenbrustfiletstücke 56%, Cornflakes Panade 20% (Maismehl,  
**Weizenmehl**, Wasser, Speisesalz, Hefe) , **Käse** (8%),  
Putenformfleischkochschinken 8% (Putenfleisch, Speisesalz,  
Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Rapsöl, Glukosesirup, Speisesalz,  
Kartoffelstärke, Würze und Gewürze

### 3. Allergene Inhaltsstoffe:

Glutenhaltiges Getreide, Milch und Milcherzeugnisse

### 4. Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe:

Konservierungsstoff: Natriumnitrit

### 5. Fehlertoleranzen:

Gesamtgewicht : 3000g Toleranzwerte:  
Tu1 :45g TU2 : 90g

Einzelgewicht : 125g, 150g Toleranzwerte: +/- 15g

### 6. Analysenwerte:

#### a) Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g

Brennwert : 883kJ / 210kcal

Fett : 9g

- davon gesättigte  
Fettsäuren : 3,5g

Kohlenhydrate : 13g

- davon Zucker : 1g

Eiweiß : 19g

Salz : 1,4g



## Produktspezifikation

Chicken – Art Cordon Bleu, gebraten  
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 :	28 $\mu$	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 – Art Cordon Bleu, gebraten  
tiefgefroren

### 13. Zubereitungsempfehlung:

- |                 |   |   |
|-----------------|---|---|
| In der Pfanne   | : | Etwas Fett in der Pfanne erhitzen. Die tiefgefrorenen Chicken Cordon Bleu mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 6 Minuten braten. |
| In der Friteuse | : | Die tiefgefrorenen Chicken Cordon Bleu bei 160°C ca. 5 Minuten frittieren.  |
| Im Convektomat  | : | Die tiefgefrorenen Chicken Cordon Bleus bei 180°C ca. 15 Minuten erhitzen.  |

### Hinweise:

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

Stand: 28.11.2016