Produktspezifikation

Hähnchenschnitzel Art Cordon-Bleu 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:	04471 / 85 031-61 04471 / 85 031-62
		Qualitätsmanagement:	05954 / 9215-21 05954 / 9215-29

2. Angaben zum Artikel:

Artikel-Nr.	:	siehe Kalibrierungen
Artikelbezeichnung	:	Hähnchenschnitzel Art Cordon-Bleu
Artikelauslobung	:	Hähnchenbrustfilets geschnitten, mit 8% Flüssigwürzung, gefüllt mit Putenformfleischkochschinken und Käse, paniert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.
Marke	:	Sprehe
Kalibrierungen	:	125g = Artikel-Nr.: 3125 150g = Artikel-Nr.: 3150 175g = Artikel-Nr.: 3175 200g = Artikel-Nr.: 3200
Gesamtgewicht	:	3000g
Zutatenliste	:	Hähnchenbrustfilet 56%, Paniermehl 20% (*Weizenmehl,* Wasser, Speisesalz, Hefe), *Gouda-Käse* 8%, Putenformfleischkochschinken aus Putenfleisch zusammengefügt 8% (92% Putenfleisch, Wasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Maltodextrin, Glukosesirup, Stabilisatoren: Natriumcarbonat, Diphosphat, Speisesalz, Dextrose, Gewürze), Wasser, Speisesalz, Glukosesirup, Dextrose, Maltodextrin, Gewürze

3. Allergene Inhaltsstoffe:

Glutenhaltiges Getreide, Milch u. Milcherzeugnisse

4. Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe:

Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Stabilisatoren: Natriumcarbonat, Diphosphat

5. Fehlertoleranzen:

Stückgewicht	:	Toleranzwerte: +/- 15g
Gesamtgewicht	:	TU1 = 45g TU2 = 90g

6. Analysenwerte:

a) Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	:	645kJ / 153kcal
Fett	:	3,5g
davon ges. Fettsären	:	2,0g
KH	:	13,0g
davon Zucker	:	0,5g
Eiweiß	:	17,0g
Salz	:	1,50g

b) mikrobiologische Grenzwerte in Anlehnung an die Empfehlung der DGHM

Keimart / Keimgruppe	n	c	m(KbE*/g)	M(KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	5	2	5×10^5	1×10^6
Enterobacteriaceae	5	2	1×10^4	1×10^5
Escherichia coli	5	2	5×10^2	5×10^3
Pseudomonaden	5	3	1×10^6	---
Koagulase-positive Staphylokokken	5	3	5×10^2	5×10^3
Salmonella	5	0	---	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	5	0	---	1×10^2

n = Anzahl der Prüfungen; m = Richtwert; M = Grenzwert; c = Anzahl der Proben von n, deren Ergebnisse zwischen m und M liegen dürfen.

*KbE = Kolonie bildende Einheit

7. Mindesthaltbarkeit:

Mindesthaltbarkeit	:	12 Monate
Restlaufzeit	:	8 Monate

8. Verpackung

		Einlegebeutel	Umkarton
Packstoff	:	LDPE	Vollpappe
Maße	:	-	360x290x75mm
Stärke	:	28µ	800g/m²
Tara	:	23g	358g

9. Logistische Daten:

Bruttogewicht Karton / Stück	:	ca. 3381g
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.

13. Zubereitungsempfehlung:

In der Pfanne	:	Fett in der Pfanne erhitzen. Die tiefgefrorenen Hähnchen-Cordon-Bleu bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 8 Min. goldbraun braten.
In der Friteuse	:	Die tiefgefrorenen Hähnchen-Cordon-Bleu bei 160°C ca. 7 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!
- Rohes Geflügelfleisch nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen
- Tropfsaft sorgfältig entsorgen
- Geschirr und Hände gründlich reinigen

Stand: 26.01.2021