

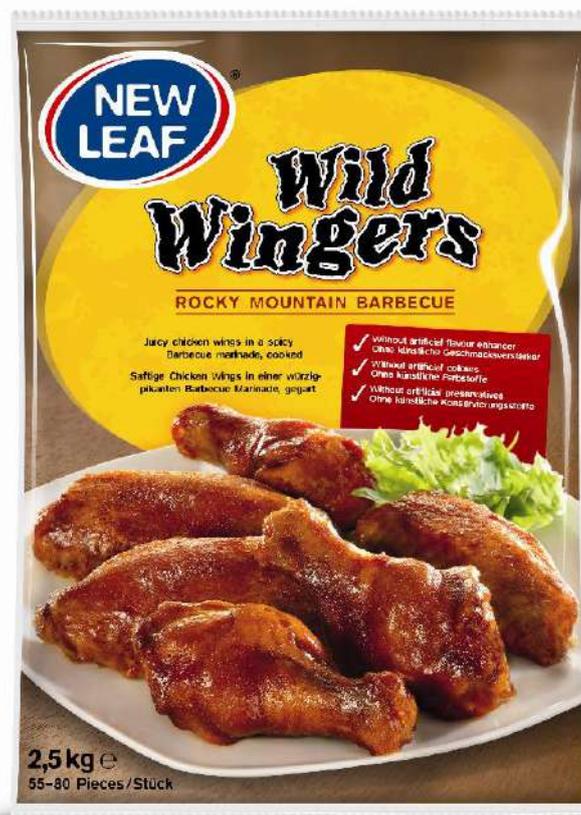


## PRODUKTDATENBLATT

**Wild  
Wingers**

**ROCKY  
MOUNTAIN  
BARBECUE**

**Großverbraucher / C&C Verpackung – 2,5 kg Beutel**



## PRODUKTDATENBLATT



# Wild Wingers

ROCKY  
MOUNTAIN  
BARBECUE

Großverbraucher / C&C Verpackung – 2,5 kg Beutel

### ALLGEMEIN

Produktbeschreibung:	Saftige Chicken Wings in einer würzig-pikanten Barbecue Marinade, gegart
Geschmacksrichtung:	Rocky Mountain Barbecue - würzig-pikant
Stückzahl pro Beutel:	55-80 pro Beutel
Unsere Artikel-Nr.:	55006
Verpackung:	2 x 2500g Beutel= 5kg im Karton
EAN-Code Beutel:	4 02736581101 6
EAN-Code Umkarton:	4 02736581102 3
Lagerung:	Tiefgekühlt (***) -18°C

### ZUTATEN

Hähnchenflügel geteilt 85%, Marinade (11%; Wasser, Zucker, Speisesalz, Weizenstärke, Verdickungsmittel: Xanthan, Guarkernmehl; Tomatenpulver, Gewürze (u.a. Knoblauch), Hefeextrakt, Gewürzextrakte), modifizierte Stärke, Stabilisator: Diphosphate

### KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUTATEN

Allergene:	Gluten
GVO:	nicht kennzeichnungspflichtig
Speisekarte:	mit Phosphat

Allergene und GVO gemäß den aktuellen Richtlinien und Verordnungen.

### ZUBEREITUNG



**Umluft-Backofen:** Backofen auf 220°C vorheizen. Gefrorene WILD WINGERS mit Backpapier auf das Backblech in die Mitte des Ofens legen – kein Fett zugeben. 12 - 18 Minuten backen, bis die WILD WINGERS goldbraun und knusprig sind.



**Konvektomat:** Gefrorene Wild Wingers auf Stufe Heißluft bei 200 °C 10 - 12 Minuten backen.



**Kombi-Mikrowelle (1000W):** Ca. 8-10 Minuten bei der Einstellung "grillen und garen"

Zeiten und Temperaturen können von Gerät zu Gerät variieren.

Die angebrochene Packung sofort in die Tiefkühlung zurücklegen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

# PRODUKTDATENBLATT



## Wild Wingers

ROCKY  
MOUNTAIN  
BARBECUE

Großverbraucher / C&C Verpackung – 2,5 kg Beutel

### NÄHRWERTANGABEN

Nährwerte durchschnittlich pro 100g

Brennwert	728 kJ / 175 kcal
Eiweiß	17 g
Kohlenhydrate	1,6 g
davon Zucker	1,6 g
Fett	11 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g
Ballaststoffe	0,6 g
Natrium	0,6 g

### MIKROBIOLOGISCHE RICHT- UND GRENZWERTE

	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]
Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 <sup>6</sup>	---
Salmonellen	---	n.n in 25g
Escherichia coli	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
präsumtive Bacillus cereus	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>4</sup>
Listeria monocytogenes	---	1x10 <sup>2</sup>

Die o.g. Werte entsprechen den Empfehlungen der DGHM (Stand: 2010).

### LOGISTISCHE DATEN

Abmessungen Karton:	(Länge x Breite x Höhe): 395 mm x 295 mm x 180 mm
Kartongewicht (netto):	5,00 kg
Kartongewicht (tara):	0,34 kg
Kartongewicht (brutto):	5,34 kg
Kartons pro Lage:	9 Kartons
Lagen pro Europalette:	11 Lagen
Kartons pro Europalette	99 Kartons
Palettenhöhe inkl. Palette:	213 cm
Lieferzeit in Tagen:	7 Tage

### WEITERE ANGABEN

Mindesthaltbarkeit:	13 Monate ab Produktionsdatum
Handelsrestlaufzeit:	ca. 9 Monate
Hergestellt in:	Deutschland
NEW LEAF Qualität:	Dieses Produkt sowie alle anderen NEW LEAF Artikel enthalten keine künstlichen Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe und Farbstoffe.