



Produktspezifikation
Hähnchenfiletstreifen, frittiert Halal

Artikelnummer

01465

Hersteller: Vossko GmbH & Co. KG
Vossko-Allee 1
D-48346 Ostbevern
Tel: +49 2532/ 96020 (24 Std.)

EU- Kennzeichen: DE NW 82254 EG, BR-2776

Produktbezeichnung: Hähnchenfiletstreifen, frittiert Halal

Produktbeschreibung: Zartes Hähnchenfilet, in Streifen geschnitten, flüssig gewürzt, vollständig durchgegart und frittiert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

Produktfoto:



Kriterien und Werte:

- Physikalisch
Schnittmaße: 10 x 65 x 15 mm

- Sensorisch

Aussehen	Dunkel gebräunt, unregelmäßige Streifen
Geschmack	Arttypisch, frisch, nach frittiertem Fleisch, würzig, nicht scharf, ohne Fehl- und Fremdgeschmack
Geruch	Arttypisch, frisch, nach frittiertem Fleisch, ohne Fremdgeruch



Produktspezifikation Hähnchenfiletstreifen, frittiert Halal

Artikelnummer

01465

- Durchschnittliche Nährwerte pro 100g
(Gem. Prüfbericht Nr. 13-123412-18-1)

Energie	578 kJ / 137 kcal
Fett	3,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,67 g
Kohlenhydrate	2,2 g
davon Zucker	1,03 g
Eiweiß	23,3 g
Salz	1,0 g

(Bei der Angabe handelt es sich um durchschnittliche Nährwerte, wobei einzelne Proben innerhalb der empfohlenen Toleranzen gem. Leitfaden für zuständige Behörden-Kontrolle der Einhaltung der EU-Rechtsvorschriften aus Dezember 2012 und nachfolgenden Änderungen abweichen können.)

- Mikrobiologisch

	Richtwert	Grenzwert	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl	<5x10 ⁴	<5x10 ⁴	KBE/g	DIN EN ISO 4833-1 (2013-12)
Enterobacteriaceae	<10 ³	<10 ³	KBE/g	DIN EN ISO 21528-2 (2019-05)
E.Coli	<10 ²	<10 ²	KBE/g	DIN EN ISO 16649-2 (2020-12)
Staph. Aureus	<10 ²	<10 ²	KBE/g	DIN EN ISO 6888-2 (2022-02)
Salmonellen	n.n.	n.n.	/25g	DIN EN ISO 6579-1 (2020-08)
Listeria monocytogenes	n.n. in 25g	<10 ²	KBE/g	DIN EN ISO 11290-1 (2017-09)

Zutaten: Hähnchenfilet (92%), pflanzliches Öl (Sonnenblumen, Raps), Trinkwasser, Stärke, Speisesalz, Dextrose

Kennzeichnungspflichtige Allergene:
(gem. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)

keine

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:
(gem. ZZuV)

keine

Gentechnik:

Das Produkt bedingt nach derzeitigem Kenntnisstand und Angaben unserer Vorlieferanten keine Kennzeichnung gemäß der „Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.09.2003 über genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel“ und der „Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.09.2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln“.

Bestrahlung:

Das Produkt wurde nicht bestrahlt und enthält auch keine mit ionisierenden Strahlen behandelten Zutaten.

Besondere Hinweise:

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!



Produktspezifikation
Hähnchenfiletstreifen, frittiert Halal

Artikelnummer

01465

Zubereitungshinweise:

Pfanne:

Die tiefgefrorenen Hähnchenfiletstreifen in heißem Fett ca. 4-6 Minuten unter mehrmaligem Wenden braten.

Kombidämpfer:

Die tiefgefrorenen Hähnchenfiletstreifen bei 130 °C und 30% Luftfeuchtigkeit ca. 4-5 Minuten erhitzen.

Backofen:

Die tiefgefrorenen Hähnchenfiletstreifen bei 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 8-10 Minuten backen.

MHD:

18 Monate

**Garantierte Restlaufzeit
bei Anlieferung:**

9 Monate

Lagertemperatur:

max. – 18 °C

Verpackung:

Nettogewicht je Einzel-VP	Einzel-VP/ UV	UV/ Lage	Anzahl Lagen	UV / Palette
3 kg	1	13	15	195

EAN Karton:

4004155014659

Die Informationen entsprechen dem heutigen Stand unserer Kenntnisse und basieren auf der Produktzusammenstellung und den Daten unserer Rohstofflieferanten. Die vorliegende Spezifikation gilt mit erster Lieferung als akzeptiert.

05.10.2023

Erstellt am

i. A. Matthias Rittinger / Qualitätswesen

Geprüft von