

# TMT Taurus Meat-Trading GmbH

## Produktspezifikation



Artikelbezeichnung	Yakitorispieße mit Soja-Sauce tiefgefroren
Artikelnummer	70122
Marke	Kaona

**Produktbeschreibung & Produktionsablauf** Die Rohware stammt von ausschließlich vegetarisch gefütterten Tieren, welche mit 42-48 Tagen Halal geschlachtet werden. Nachdem alle Knochen entfernt wurden, wird die Hähnchenkeule per Hand geschnitten, gespießt und anschließend in einer Marinade getumbled. Danach werden die Spieße dampfgegart und gebraten. Nach dem Abkühlen werden die Spieße mit einer Glasur überzogen, IQF gefroren, á 1,5kg Beutel in Lagen verpackt und metaldetektiert.

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Roh                                 | <input checked="" type="checkbox"/> gewürzt                      |
| <input checked="" type="checkbox"/> gekocht                  | <input checked="" type="checkbox"/> mit Flüssigwürzung           |
| <input checked="" type="checkbox"/> vorgebraten              | <input type="checkbox"/> paniert                                 |
| <input type="checkbox"/> mit Knochen                         | <input type="checkbox"/> mehliert                                |
| <input checked="" type="checkbox"/> praktisch<br>knochenfrei | <input type="checkbox"/> enthält Separatorenfleisch              |
|  | <input type="checkbox"/> enthält nicht durcherhitzen Hackfleisch |

**Sensorische Beschreibung** nach dem Auftauen  
 Aussehen: dunkel, Spieß mit Soja Glasur  
 Geruch: typisch Hähnchenkeule, Soja-Sauce, Holzkohle  
 Geschmack: typisch Hähnchenkeule, saftig, Sojageschmack  
 Konsistenz: typisch Hähnchenkeule

Mikrobiologie (KbE/g)	Richtwerte	Warnwerte
Gesamtkeimzahl	5 x 10 <sup>6</sup>	./.
Enterobakterien	1 x 10 <sup>4</sup>	1 x 10 <sup>5</sup>
E.Coli	5 x 10 <sup>2</sup>	5 x 10 <sup>3</sup>
Pseudomonaden	1 x 10 <sup>6</sup>	./.
koagulase-positive		
Staphylokokken	5 x 10 <sup>2</sup>	5 x 10 <sup>3</sup>
Salmonella	./.	n.n. in 25 g
Listeria monocytogenes	./.	1 x 10 <sup>2</sup>

Gemäß den Vorgaben der DGHM für rohes, gewürztes oder mariniertes Geflügelfleisch

**Zubereitungsempfehlung:** Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

**Kalibrierung/Sortierung:** 5 x 30 g / FS + 6 FS / Krt.

**Zutaten** **Bestandteile bei zusammengesetzten Zutaten:**  
 58% Hühnchenfleisch, Wasser, **Soja-Sauce (Sojabohne, Weizen, Salz, Wasser)**, Zucker, Mirin, modifizierte Tapiokastärke, Zwiebel, **Weizenmehl (Weizen)**, Pfeffer, Salz, Xylose, Rauchöl, Knoblauch, Essig, Ingwer, Farbstoff: Karamell Stabilisator: Xanthan, Guaran

**Allergene Bestandteile:**  
**Soja, Weizen**

**GVO**

Besteht eine GVO-Kennzeichnungspflicht lt. VO 1829/2003 und 1830/2003?

- nein  
 ja, bei folgenden Zutaten:

<b>Lagerung</b>	Empfohlene Lagertemperatur:	mindestens -18°C
<b>Haltbarkeit</b>	Bei -18°C mindestens haltbar bis:	24 Monate ab Produktionsdatum
<b>Intrastatnummer</b>	16023219	

**Durchschnittliche Nährwerte****pro 100 g des Lebensmittels**  
(unzubereitet)

Energie:	690 kJ/165 kcal
Fett:	8,3 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,2 g
Kohlenhydrate:	7 g
davon Zucker:	4,3 g
Eiweiß:	16 g
Salz:	1,8 g

<b>Verkaufseinheit</b>	Nettogewicht je Umkarton:	9 kg
	Nettogewicht je Faltschachtel:	1,5 kg
	Faltschachteln pro Karton:	6 Stk.

**EAN FALTSCHACHTEL** 8715331048844**EAN UMKARTON** nicht vorhanden**Verpackung**

Kartonmaße HxBxT in cm: (ungefähre Maße)	<b>H</b>	<b>B</b>	<b>T</b>
	13	51,8	34,8
Faltschachtel HxBxT in cm: (ungefähre Maße)	6	33	16,6

Lagenfaktor Kartons pro Lage	5	Palettenfaktor Kartons pro Palette	50
---------------------------------	---	---------------------------------------	----

Lagerobjektfaktor Lagen pro Palette	10	Palettenhöhe in cm	ca. 144,5
--	----	-----------------------	-----------

**Beispielfoto****Produkt**

Die geltenden gesetzlichen Regelungen werden eingehalten.

**Letze Änderung: 29.10.2020****Stand: 29.10.2020**