

PRODUKTSPEZIFIKATION

	Erstellt / Geändert:	Geprüft:	Genehmigt:
Name:	T. Schulte	S. Luckmann	B. Wissing
Funktion:	Qualitätsmanagement	Produktmanagement	Vorstand
Datum:	22.05.2014	26.05.2014	24.06.2014

Produktinformationen

Verkehrsbezeichnung:	Chicken Crossies aus Hähnchen-Innenfilet, wie gewachsen, mit 8 % Flüssigwürzung, mit 28 % Panade, ungegart, tiefgefroren
Produktkategorie:	Geflügelfleischzubereitung
Stückgewicht:	ca. 25 g
Verpackungsdaten:	siehe Verpackungsspezifikation
Zutatenliste:	Hähnchen-Innenfilet (66 %), Panade (28 %) (Weizenmehl , Wasser, Speisesalz, Gewürze, Hefe), Wasser, Speisesalz, Maltodextrin, Dextrose, Zucker, Gewürzextrakte Kann auch Spuren von Ei, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie und Senf enthalten
	Kennzeichnung auf Speisekarte gemäß § 9 ZZuIV: keine Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe lt. Zutatenliste: keine
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Garantierte Restlaufzeit:	10 Monate
Transport-/Lagertemp.:	- 18 °C

Zubereitungs-/Handhabungshinweise

Angaben sind abhängig vom individuellen Gerätetyp und der Produktkerntemperatur:

Fritteuse:	tiefgefroren, bei 170 °C ca. 6 min frittieren
Kombidämpfer:	tiefgefroren, Fett auftragen, im vorgeheizten Kombidämpfer bei 180 °C (80 H / 20 W) ca. 12 min garen
Backofen:	tiefgefroren, Fett auftragen, im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft ca. 14 min garen
Bratpfanne:	tiefgefroren, mit ausreichend Fett in der vorgeheizten Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 5 min je Seite braten, mit Deckel

Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr gut durchgaren!

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Rohes Geflügel nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen.

Geflügelfleisch ist nicht zum Rohverzehr geeignet.

Geschirr und Hände gründlich reinigen.

Beim Umgang mit rohem Geflügelfleisch Sorgfalt walten lassen und den Tropfsaft entsorgen.

Trotz größter Sorgfalt können bei der Herstellung Knochenteile nicht vollständig ausgeschlossen werden.

PRODUKTSPEZIFIKATION

	Erstellt / Geändert:	Geprüft:	Genehmigt:
Name:	T. Schulte	S. Luckmann	B. Wissing
Funktion:	Qualitätsmanagement	Produktmanagement	Vorstand
Datum:	22.05.2014	26.05.2014	24.06.2014

Sensorische Merkmale

Konsistenz:	tiefgefroren
Optik:	Hähnchen-Innenfilet Stücke, gleichmäßig paniert, Panade: gelb-orange, Fleisch: hellrosa
Geruch:	produktspezifisch, frisch
Geschmack (zubereitet):	produktspezifisch, leicht würzig, Panade: knusprig, Fleisch: zart, saftig im Biss

Chemische und physikalische Kennzahlen

Nährwerte:	100 g enthalten durchschnittlich:	RM* (%)
Energie:	556 kJ 131 kcal	6,6
Fett:	0,6 g	0,9
- davon gesättigte Fettsäuren:	0,2 g	1,0
Kohlenhydrate:	17 g	6,3
- davon Zucker:	1,3 g	1,4
Eiweiß:	15 g	29,0
Salz:	1,3 g	21,3

* % Referenzmenge = % des Richtwerts für die Tageszufuhr (Basis 2000 kcal) (Basis VO (EU) 1169/2011).
 Die Werte unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.

Fremdwasser im Fleischanteil:	max. 8 %
Panadeanteil:	ca. 28 %

Mikrobiologische Richt- und Grenzwerte

Untersuchungen in Anlehnung an die amtlichen Untersuchungsmethoden nach § 64 LFGB

Gesamtkeimzahl:	$1 \cdot 10^6$ KbE/g
Enterobacteriaceen:	$1 \cdot 10^4$ KbE/g
Escherichia coli:	$1 \cdot 10^3$ KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken:	$1 \cdot 10^3$ KbE/g
Salmonellen:	neg. in 25 g als Ziel

Gesetzliche Bestimmungen und rechtliche Hinweise

	PRODUKTSPEZIFIKATION		
	Erstellt / Geändert:	Geprüft:	Genehmigt:
Name:	T. Schulte	S. Luckmann	B. Wissing
Funktion:	Qualitätsmanagement	Produktmanagement	Vorstand
Datum:	22.05.2014	26.05.2014	24.06.2014

Das Produkt einschließlich Verpackung wird unter Berücksichtigung der gültigen gesetzlichen Bestimmungen produziert. Hinsichtlich der Verpackung liegen uns Konformitätserklärungen unserer Lieferanten vor. Die Verarbeitung des Produktes erfolgt nach HACCP-Grundsätzen und erfüllt alle relevanten lebensmittelrechtlichen Anforderungen. Das hergestellte Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Da unsere Produkte Rezepturänderungen unterliegen können, sind die Angaben auf der Produktverpackung maßgeblich. Die Weiterverarbeitung des Produktes muss in Übereinstimmung mit den allgemeinen HACCP-Grundsätzen unter Einhaltung hygienischer Bedingungen erfolgen. Für aus unserem Produkt hergestellte Artikel kann keine Haftung übernommen werden.

Alle Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen zustande gekommen sind. Sie stellen jedoch keine Zusicherung im rechtlichen Sinne dar, da Schwankungen in grundsätzlich allen dargestellten Werten aufgrund der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht auszuschließen sind. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produkthandhabung Qualitätsänderungen ergeben, die außerhalb unseres Einflussbereichs liegen.

Diese Produktspezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt.

.....
Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.
31.07.2014

HANNA-Feinkost AG
Boker Str. 41
D-33129 Delbrück

Tel.: + 49 (0) 5250 5107 - 0
Fax: + 49 (0) 5250 5107 - 43
info@hanna.de
www.hanna.de