

PRODUKTSPEZIFIKATION

	Erstellt / Geändert:	Geprüft:	Genehmigt:
Name:	T. Schulte	S. Luckmann	B. Wissing
Funktion:	Qualitätsmanagement	Produktmanagement	Vorstand
Datum:	19.05.2014	27.05.2014	25.06.2014

Produktinformationen

Verkehrsbezeichnung:	Hähnchen-Innenfilet Stücke Mediterran gegart aus Hähnchen-Innenfilet, wie gewachsen, mit 8 % Flüssigwürzung und einer Gartenkräuter-Marinade, gegart, tiefgefroren
Produktkategorie:	Geflügelfleischerzeugnis
Verpackungsdaten:	siehe Verpackungsspezifikation
Zutatenliste:	Hähnchen-Innenfilet (90 %), Kräuter-Marinade (3 %) (Rapsöl, Palmfett, Gewürze, Kräuter, Speisesalz, Zucker), Wasser, Speisesalz, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Dextrose, Säureregulator: E 640 Kann auch Spuren von Ei, Gluten, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie und Senf enthalten Kennzeichnung auf Speisekarte gemäß § 9 ZZuIV: keine Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe lt. Zutatenliste: E 640
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Garantierte Restlaufzeit:	10 Monate
Transport-/Lagertemp.:	- 18 °C

Zubereitungs-/Handhabungshinweise

Angaben sind abhängig vom individuellen Gerätetyp und der Produktkerntemperatur:

Kombidämpfer:	tiefgefroren, im vorgeheizten Kombidämpfer bei 180 °C (50 H / 50 W) ca. 9 min erhitzen
Backofen:	tiefgefroren, im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft ca. 11 min erhitzen
Bratpfanne:	tiefgefroren, mit ausreichend Fett in der vorgeheizten Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 8 min erhitzen, regelmäßig wenden, mit Deckel
Mikrowelle:	tiefgefroren, bei 800 Watt ca. 2,5 min erhitzen, mit Abdeckung

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Nach der Zubereitung sofort verzehren.

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

PRODUKTSPEZIFIKATION

	Erstellt / Geändert:	Geprüft:	Genehmigt:
Name:	T. Schulte	S. Luckmann	B. Wissing
Funktion:	Qualitätsmanagement	Produktmanagement	Vorstand
Datum:	19.05.2014	27.05.2014	25.06.2014

Sensorische Merkmale

Konsistenz:	tiefgefroren
Optik:	Hähnchen-Innenfilet Stücke, mit Kräuterpartikeln auf der Oberfläche
Geruch:	produktspezifisch, frisch, nach Kräutern
Geschmack (zubereitet):	produktspezifisch, würzig, nach Kräutern, Fleisch: zart, saftig im Biss

Chemische und physikalische Kennzahlen

Nährwerte:	100 g enthalten durchschnittlich:	RM* (%)
Energie:	539 kJ	
	128 kcal	6,4
Fett:	2,9 g	4,1
- davon gesättigte Fettsäuren:	0,6 g	3,0
Kohlenhydrate:	3,4 g	1,3
- davon Zucker:	1,1 g	1,2
Eiweiß:	22 g	44,0
Salz:	2,0 g	33,3

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

Fremdwasser im Fleischanteil: negativ

Mikrobiologische Richt- und Grenzwerte

Untersuchungen in Anlehnung an die amtlichen Untersuchungsmethoden nach § 64 LFGB

Gesamtkeimzahl:	$1 \cdot 10^6$ KbE/g
Enterobacteriaceen:	$5 \cdot 10^3$ KbE/g
Escherichia coli:	$5 \cdot 10^2$ KbE/g
Bacillus cereus:	$1 \cdot 10^2$ KbE/g
Clostridium perfringens:	$1 \cdot 10^2$ KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken:	$5 \cdot 10^2$ KbE/g
Salmonellen:	neg. in 25 g
Listeria monocytogenes:	$1 \cdot 10^2$ KbE/g



PRODUKTSPEZIFIKATION

	Erstellt / Geändert:	Geprüft:	Genehmigt:
Name:	T. Schulte	S. Luckmann	B. Wissing
Funktion:	Qualitätsmanagement	Produktmanagement	Vorstand
Datum:	19.05.2014	27.05.2014	25.06.2014

Gesetzliche Bestimmungen und rechtliche Hinweise

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.

28.07.2014

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