

	Produktspezifikation / Product Specification Hähnchen Frites / Chicken Frites	Artikelnummer/ Article No.
		02696

Hersteller / Producer:
Vossko GmbH & Co. KG
Vossko-Allee 1
48346 Ostbevern
Tel: 02532/ 96020 (24 Std.)

**EU- Kennzeichen /
EU Registration No.:**
DE-NW 82254-EU

**Produktbezeichnung /
Product designation:**
**Hähnchen Frites/
Chicken Frites**

**Produktbeschreibung /
Product description:**
fein zerkleinertes Hähnchenfleisch in Stäbchenform, mit Flüssigwürzung, geformt, paniert, frittiert, vollständig durchgegart, tiefgefroren/
Finely chopped chicken meat in stick form, with liquid seasoning, formed, breaded, deep-fried, fully cooked, deep-frozen

**Produktfoto /
Product**



**Kriterien und Werte /
Criteria and values:**

- Physikalisch /
Physical:

Stückgewicht /
Piece weight: ca. 15 g

	Produktspezifikation / Product Specification Hähnchen Frites / Chicken Frites	Artikelnummer/ Article No.
		02696

- Sensorisch /
Sensory:

Aussehen / Appearance	Goldbraun frittiert/ Deep-fried golden brown
Geschmack / Taste	Arttypisch, frisch, ohne Fehl- und Fremdgeschmack / Typical, without extraneous taste
Geruch / Odour	Arttypisch, frisch, ohne Fremdgeruch / Typical, without extraneous smell

- Durchschnittliche Nährwerte pro 100g /
Average nutritional values per 100 g:
(Gem. Proben Nr. 14-062615-07 /
as per Test report No 14-062615-07)

Energie / Calorific value	972 kJ/ 232 kcal
Fett / Fat	11,9 g
davon gesättigte Fettsäuren / Thereof saturate fat acid	1,9 g
Kohlenhydrate / Carbohydrates	18 g
davon Zucker / Thereof sugar	1,6 g
Eiweiß / Protein	14 g
Salz / Salt	1,5 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. /

All nutritional values are average values, whereupon single samples may vary within the recommended tolerance extend as per guideline for appropriate public authorities control for compliance with EU regulations from December 2012 and subsequent amendments)

- Mikrobiologisch /
Microbiological:

	Richtwert / Indicative value	Grenzwert / Limited value	Einheit / Unit	Methode / Method
Gesamtkeimzahl / Total plate count	<5x10 ⁴	<5x10 ⁴	KBE/g/ cfu/g	DIN EN ISO 4833-1 (2013-12)
Enterobacteriaceae / Entero bacteria	<10 ³	<10 ³	KBE/g/ cfu/g	DIN EN ISO 21528-2 (2019-05)
E.Coli / Eschericia coli	<10 ²	<10 ²	KBE/g/ cfu/g	DIN EN ISO 16649-2 (2020-12)
Staph. Aureus / Staph. aureus	<10 ²	<10 ²	KBE/g/ cfu/g	DIN EN ISO 6888-2 (2022-02)
Salmonellen / Salmonellae	n.n./ absent	n.n./ absent	/25g	DIN EN ISO 6579-1 (2020-08)
Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes	n.n. in 25g/ absent/25g	<10 ²	KBE/g/ cfu/g	DIN EN ISO 11290-1 (2017-09)

**Zutaten /
Ingredients:**

Hähnchenfleisch (56%), Mehl (WEIZEN, Erbsen), Rapsöl, Wasser, Stärke, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Hefe, Würze/
Chicken meat (56%), flour (WHEAT, peas), rapeseed oil, water, starch, table salt, dextrose, spices, yeast, hydrolysed proteins

	Produktspezifikation / Product Specification Hähnchen Frites / Chicken Frites	Artikelnummer/ Article No.
		02696

**Kennzeichnungspflichtige
Allergene / Allergens with
obligatory labelling:**

(gem. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011/
in accordance with regulation
(EU) No. 1169/2011)

Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
cereals (including gluten)

**Kennzeichnungspflichtige
Zusatzstoffe /
Subject to labelling
Additives:**

(gem. VO (EG) Nr. 1333/2008 /
according to reg. (EC) No. 1333/2008)

keine/
none

**Gentechnik /
Genetic Engineering:**

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“./

In the light of our current knowledge and the information provided by our sub-suppliers, the product is not subject to labelling in accordance with “Regulation (EC) No. 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22.09.2003 on Genetically Modified Food and Feed” and “Regulation (EC) No. 1830/2003 of the European Parliament and of the Council of 22.09.2003 on the Traceability and Labelling of Genetically Modified Organisms and the Traceability of Food and Feed Products Produced from Genetically Modified Organisms”.

**Bestrahlung /
Radiation:**

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

The product has not been subjected to radiation and also contains no ingredients that have been treated with ionising radiation.

**Besondere Hinweise /
Special instructions:**

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! /
Do not refreeze after thawing!

**Zubereitungshinweise /
Cooking instructions:**

Kombidämpfer/ Combi steamer:

Die tiefgefrorenen Hähnchen Frites bei 160 °C und 0% Luftfeuchtigkeit ca. 7 Minuten erhitzen./ Heat the frozen chicken fries at 160 °C and 0% humidity for approx. 7 minutes

Backofen/ Oven:

Die tiefgefrorenen Hähnchen Frites im vorgeheizten Backofen bei 220 °C (Umluft 200 °C) ca. 6 Minuten backen./ Bake the frozen chicken fries in a preheated oven at 220 °C (fan oven 200 °C) for approx. 6 minutes.

	Produktspezifikation / Product Specification Hähnchen Frites / Chicken Frites	Artikelnummer/ Article No.
		02696

Fritteuse/ Deep fryer:

Die tiefgefrorenen Hähnchen Frites bei 140 – 160 °C ca. 2 Minuten frittieren./ Deep-fry the frozen chicken fries at 140 - 160 °C for approx. 2 minutes.

Pfanne/ Pan:

Die tiefgefrorenen Hähnchen Frites in heißem Fett ca. 4 Minuten unter mehrmaligem Wenden braten./ Fry the frozen chicken fries in hot fat for approx. 4 minutes, turning several times.

**Mindesthaltbarkeitsdatum /
Minimum shelf life:**

18 Monate/
18 Months

**Garantierte Restlaufzeit
bei Anlieferung /
Guarantee remaining
shelf life on delivery:**

9 Monate/
9 Months

**Lagertemperatur /
Storage temperature:**

max. – 18 °C

**Verpackung /
Packaging:**

Nettogewicht je Einzel-VP/ Net weight per individual pack	Einzel-VP/ UV/ Individual packs per outer sleeve	UV/ Lage/ Sleeves/layer	Anzahl Lagen/ No. of layers	UV / Palette/ Sleeves/pallet
1 kg	8	9	6	54

**EAN Karton /
EAN Carton:**

4004155026966

**EAN Beutel /
EAN bag:**

4004155126963

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. /

The information is based on the current level of our knowledge about the product composition and on the data provided by our raw materials suppliers. The specification at hand is considered accepted with first delivery.

05.10.2024

**Erstellt am/
Created on**

i. A. Theresia Merten, Qualitätswesen / Quality Assurance

**Geprüft von/
Reviewed by**