	PRODUKTSPEZIFIKATION		
	Erstellt / Geändert:	Geprüft:	Genehmigt:
Name:	S. Luckmann	A. Spitze	A. Biermann
Funktion:	QM-Team	QM-Team	Vorstand
Datum:	30.04.2020	30.04.2020	30.04.2020


Produktinformationen

Verkehrsbezeichnung:	Hähnchen-Brustfilet paniert Hähnchen-Brustfilet, wie gewachsen, mit 8 % Flüssigwürzung, mit goldgelber Panade, ungegart, tiefgefroren
Produktkategorie:	Geflügelfleischzubereitung
Kalibrierungstoleranzen:	<150 g ± 10 g ≥150 g ± 10 %
Verpackungsdaten:	siehe Verpackungsspezifikation
Zutatenliste:	Hähnchen-Brustfilet (73 %), Panade (Weizenmehl , Wasser, Speisesalz, Gewürze, Hefe), Wasser, Speisesalz, Maltodextrin, Dextrose, Zucker, Gewürzextrakte Kann auch Spuren von Milch , Schalenfrüchten , Sellerie und Senf enthalten Kennzeichnung auf Speisekarte gemäß § 9 ZZuIV: keine Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe lt. Zutatenliste: keine
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Garantierte Restlaufzeit:	8 Monate
Transport-/Lagertemp.:	- 18 °C

Zubereitungs-/Handhabungshinweise

Angaben sind abhängig vom individuellen Gerätetyp und der Produktkerntemperatur:

Bratpfanne:	tiefgefroren, mit ausreichend Fett in der vorgeheizten Pfanne bei mittlerer Hitze je nach Kalibrierung ca. 7 - 12 Min. je Seite braten, mit Deckel
Kombidämpfer:	
80 g - 100 g	tiefgefroren, Fett auftragen, im auf 220 °C vorgeheizten Kombidämpfer (trockene Hitze) 8 Min. bei 180 °C und weitere 6 Min. bei 220 °C garen
120 g - 140 g	tiefgefroren, Fett auftragen, im auf 220 °C vorgeheizten Kombidämpfer (trockene Hitze) 16 - 20 Min. bei 200 °C garen
160 g - 180 g	tiefgefroren, Fett auftragen, im auf 220 °C vorgeheizten Kombidämpfer (trockene Hitze) 18 - 22 Min. bei 200 °C garen
Backofen:	tiefgefroren, Fett auftragen, im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft je nach Kalibrierung ca. 18 - 26 Min. garen

	PRODUKTSPEZIFIKATION		
	Erstellt / Geändert:	Geprüft:	Genehmigt:
Name:	S. Luckmann	A. Spitze	A. Biermann
Funktion:	QM-Team	QM-Team	Vorstand
Datum:	30.04.2020	30.04.2020	30.04.2020

Fritteuse: tiefgefroren, bei 170 °C je nach Kalibrierung ca. 8 - 15 Min. frittieren

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 ausgeschlössen werden.

Sensorische Merkmale

Konsistenz: tiefgefroren

Optik: Hähnchen-Brustfilet, gleichmäßig paniert, Panade: goldgelb, 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:	513 kJ 121 kcal	6,1
Fett:	1,0 g	1,4
- davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g	1,5
Kohlenhydrate:	12 g	4,5
- davon Zucker:	1,3 g	1,4
Eiweiß:	16 g	31,6
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. 20 %

Mikrobiologische Richtwerte

Untersuchungen in Anlehnung an die amtlichen Untersuchungsmethoden nach § 64 LFGB

Gesamtkeimzahl:	5 * 10 ⁶ KbE/g
Enterobacteriaceen:	1 * 10 ⁴ KbE/g
Escherichia coli:	5 * 10 ² KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken:	5 * 10 ² KbE/g
Pseudomonaden:	1 * 10 ⁶ KbE/g

	PRODUKTSPEZIFIKATION		
	Erstellt / Geändert:	Geprüft:	Genehmigt:
Name:	S. Luckmann	A. Spitze	A. Biermann
Funktion:	QM-Team	QM-Team	Vorstand
Datum:	30.04.2020	30.04.2020	30.04.2020

Salmonellen: neg. in 25 g
Listeria monocytogenes: 1 * 10² KbE/g

HALAL Bestätigung

Es handelt sich um ein Produkt mit dem Status HALAL.
Das Produkt ist frei von Schweine DNA und unerlaubten tierischen Bestandteilen, sowie frei von Ethanol.

GVO - Erklärung

Das Produkt ist unter Berücksichtigung der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig (Basis dieser Erklärung sind Bestätigungen unserer Vorlieferanten.)

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.
11.01.2021

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

	<u>PRODUKTSPEZIFIKATION</u>		
	Erstellt / Geändert:	Geprüft:	Genehmigt:
Name:	S. Luckmann	A. Spitze	A. Biermann
Funktion:	QM-Team	QM-Team	Vorstand
Datum:	30.04.2020	30.04.2020	30.04.2020