

**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**

<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	<b>Hähnchen-Brustfilet Streifen gegart</b> Streifen aus dem Hähnchen-Brustfilet geschnitten, mit 8 % Flüssigwürzung, leicht gebräunt, gegart, tiefgefroren
<b>Produktkategorie:</b>	Geflügelfleischerzeugnis
<b>Verpackungsdaten:</b>	siehe Verpackungsspezifikation
<b>Zutatenliste:</b>	Hähnchen-Brustfilet (92 %), Wasser, Speisesalz, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Dextrose, Zucker, Gewürzextrakte  Kann auch Spuren von <b>Ei, Gluten, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie und Senf</b> enthalten  <b>Kennzeichnung auf Speisekarte gemäß § 9 ZZuIV:</b> keine <b>Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe lt. Zutatenliste:</b> keine
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	12 Monate
<b>Garantierte Restlaufzeit:</b>	10 Monate
<b>Transport-/Lagertemp.:</b>	- 18 °C

**Zubereitungs-/Handhabungshinweise**

Angaben sind abhängig vom individuellen Gerätetyp und der Produktkerntemperatur:

<b>Kombidämpfer:</b>	tiefgefroren, im vorgeheizten Kombidämpfer bei 180 °C (50 H / 50 W) ca. 7 min
<b>Backofen:</b>	tiefgefroren, im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/ Unterhitze ca. 8 min erhitzen
<b>Bratpfanne:</b>	tiefgefroren, mit ausreichend Fett in der vorgeheizten Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 6 min erhitzen, regelmäßig wenden, mit Deckel
<b>Mikrowelle:</b>	tiefgefroren, bei 800 Watt ca. 4 min erhitzen, mit Abdeckung

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Nach der Zubereitung sofort verzehren.

Trotz größter Sorgfalt können bei der Herstellung Knochenenteile 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**

<b>Konsistenz:</b>	tiefgefroren
<b>Optik:</b>	Hähnchen-Brustfilet, in Streifen geschnitten, Schnittstärke: 8 mm
<b>Geruch:</b>	produktspezifisch, frisch, Bratgeruch
<b>Geschmack (zubereitet):</b>	produktspezifisch, leicht würzig, typischer Bratgeschmack, Fleisch: zart, saftig im Biss

**Chemische und physikalische Kennzahlen**

Nährwerte:	100 g enthalten durchschnittlich:	RM* (%)
Energie:	527 kJ 125 kcal	6,3
Fett:	1,8 g	2,6
- davon gesättigte Fettsäuren:	0,7 g	3,5
Kohlenhydrate:	2,6 g	1,0
- davon Zucker:	0,9 g	1,0
Eiweiß:	25 g	49,0
Salz:	1,3 g	21,7

\* % 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

<b>Gesamtkeimzahl:</b>	1 * 10 <sup>6</sup> KbE/g
<b>Enterobacteriaceen:</b>	5 * 10 <sup>3</sup> KbE/g
<b>Escherichia coli:</b>	5 * 10 <sup>2</sup> KbE/g
<b>Bacillus cereus:</b>	1 * 10 <sup>2</sup> KbE/g
<b>Clostridium perfringens:</b>	1 * 10 <sup>2</sup> KbE/g
<b>Koagulase-positive Staphylokokken:</b>	5 * 10 <sup>2</sup> KbE/g
<b>Salmonellen:</b>	neg. in 25 g
<b>Listeria monocytogenes:</b>	1 * 10 <sup>2</sup> 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