

PRODUKTSPEZIFIKATION

	Erstellt / Geändert:	Geprüft:	Genehmigt:
Name:	F.Jürgensmeier	S. Luckmann	A. Biermann
Funktion:	QM-Team	Produktmanagement	Vorstand
Datum:	05.10.2017	15.02.2018	15.02.2018

Produktinformationen

Verkehrsbezeichnung:	K-Line Hähnchen-Brustfilet Kürbiskern Hähnchen-Brustfilet, wie gewachsen, mit 8 % Flüssigwürzung, mit 33 % Kürbiskern-Panade, unegart, tiefgefroren
Produktkategorie:	Geflügelfleischzubereitung
Kalibrierungstoleranzen:	150 g ± 20 g
Verpackungsdaten:	siehe Verpackungsspezifikation
Zutatenliste:	Hähnchen-Brustfilet (61 %), Kürbiskern-Panade (33 %) (Weizenmehl , Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne (1 %), Wasser, modifizierte Weizenstärke , Weizenstärke , Speisesalz, Hefe, Gewürze), Wasser, Rapsöl, Palmfett, Speisesalz, Maltodextrin, Dextrose, Zucker, Gewürzextrakte Kann auch Spuren von Milch , Schalenfrüchten , Sellerie und Senf enthalten Kennzeichnung auf Speisekarte gemäß § 9 ZZulv: 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:

Kombidämpfer:	tiefgefroren, im vorgeheizten Kombidämpfer die Oberseite auf ein beschichtetes, hitzeleitendes Bratblech legen, bei 220 °C ca. 12 - 14 Min. garen (die Garzeit ist abhängig von der Beschickungsmenge) Tipp: Die Seite, die mit dem Bratblech Kontakt hatte, ist die zu zeigende Seite
Backofen:	tiefgefroren, im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Umluft ca. 18 Min. garen
Bratpfanne:	tiefgefroren, ohne Fett in der vorgeheizten Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 14 Min. braten, regelmäßig wenden, 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.



PRODUKTSPEZIFIKATION

	Erstellt / Geändert:	Geprüft:	Genehmigt:
Name:	F.Jürgensmeier	S. Luckmann	A. Biermann
Funktion:	QM-Team	Produktmanagement	Vorstand
Datum:	05.10.2017	15.02.2018	15.02.2018

Beim Umgang mit rohem Geflügelfleisch Sorgfalt walten lassen und den Tropfsaft entsorgen.
Trotz größter Sorgfalt können bei der Herstellung Knochenteile nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Sensorische Merkmale

Konsistenz:	tiefgefroren
Optik:	Hähnchen-Brustfilet, gleichmäßig paniert mit einer extra knusprigen Panade mit Stücken von Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Panade: goldgelb, Fleisch: hellrosa
Geruch:	produktspezifisch, frisch
Geschmack (zubereitet):	produktspezifisch, leicht würzig, Panade knusprig, nussige Note, nach Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Fleisch: zart, saftig im Biss

Chemische und physikalische Kennzahlen

Nährwerte:	100 g enthalten durchschnittlich:	RM* (%)
Energie:	886 kJ	
	212 kcal	10,6
Fett:	11,0 g	15,7
- davon gesättigte Fettsäuren:	1,6 g	8,0
Kohlenhydrate:	14,0 g	5,4
- davon Zucker:	1,8 g	2,0
Eiweiß:	15 g	30,0
Salz:	1,0 g	15,8

* % 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. 33 %

Mikrobiologische Richt- und Grenzwerte

Untersuchungen in Anlehnung an die amtlichen Untersuchungsmethoden nach § 64 LFGB

Gesamtkeimzahl:	$5 \cdot 10^6$ KbE/g
Enterobacteriaceen:	$1 \cdot 10^4$ KbE/g
Escherichia coli:	$5 \cdot 10^2$ KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken:	$5 \cdot 10^2$ KbE/g
Pseudomonaden:	$1 \cdot 10^6$ KbE/g
Salmonellen:	neg. in 25 g
Listeria monocytogenes:	$1 \cdot 10^2$ KbE/g



PRODUKTSPEZIFIKATION

	Erstellt / Geändert:	Geprüft:	Genehmigt:
Name:	F.Jürgensmeier	S. Luckmann	A. Biermann
Funktion:	QM-Team	Produktmanagement	Vorstand
Datum:	05.10.2017	15.02.2018	15.02.2018

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.

15.02.2018

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