



FOOD GROUP



## Produktpass

<b>Artikelnummer (alt):</b>	6216
<b>Artikelnummer (neu):</b>	8492100
<b>Artikelname:</b>	Crunchy Chik'n® Burger 90 g
<b>EAN - Verkaufseinheit:</b>	4004074621617
<b>EAN - Umverpackung:</b>	4004074621600
<b>Zolltarifnummer:</b>	16023219
<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Hähnchen-Burger aus saftig-zarten Hähnchenbrustfilet-Stücken zusammengefügt, mit 8 % Flüssigwürzung und 15 % knusprig-scharfer Cornflakes-Panade, gegart, tiefgefroren.
<b>Produktbeschreibung:</b>	Ein sehr hochwertiger Burger aus 100 % Hähnchenbrustfiletstücken umhüllt von knuspriger Flakes-Panade mit pikant-würzigem Geschmack. Problemlos und sicher in der Handhabung, gegart.
<b>Identitätskennzeichen:</b>	DE - NI 10029 - EG
<b>Zutaten:</b>	Hähnchenbrustfilet (62 %), Mais, Rapsöl, Wasser, WEIZENMEHL, Zucker, Stärke, Speisesalz, Reismehl, Gewürze (enthalten SELLERIE), Aroma (enthält SELLERIE), Gewürzextrakt, Hefe, GERSTENMALZEXTRAKT
<b>Zubereitungsempfehlung:</b>	Produkt unaufgetaut zubereiten. Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren. Kombidämpfer (trockene Hitze): 200°C 9 - 10 Min. Friteuse: 175°C 3 - 4 Min.
<b>Abmessungen, tiefgefroren (L x B x H):</b>	ca. ca. 90 x 90 mm
<b>Stückgewicht:</b>	
<b>Aufbau Umverpackung:</b>	4 x 1,5 kg = 6,0 kg (1,5 kg = 15 - 17 Stück)
<b>Umverpackung:</b>	1 x Karton (Pappe), 395 mm x 295 mm x 185 mm, 342 g 1 x Kartonetikett (Papier), 210 mm x 148 mm, 3 g
<b>Verpackung Verkaufseinheiten:</b>	4 x Beutel (bedruckte Folie PE), 300 mm x 47 mm x 360 mm, 19 g
<b>Nettogewicht 1 Verkaufseinheit:</b>	1,5 kg
<b>Nettogewicht Umverpackung:</b>	6,00 kg
<b>Bruttogewicht 1 Verkaufseinheit:</b>	1,519 kg
<b>Bruttogewicht Umverpackung:</b>	6,421 kg



FOOD GROUP



## Produktpass

<b>Artikelnummer (alt):</b>	6216
<b>Artikelnummer (neu):</b>	8492100
<b>Sprachen auf Verkaufseinheit:</b>	DE, GB, FR, NL, IT, ES, PT, DK, SE, FI, NO, GR, TR, PL, SK, CZ
<b>Sprachen auf Umverpackung:</b>	DE, GB, FR, NL, IT, ES, PT, DK, SE, FI, NO, GR, TR, PL, SK, CZ
<b>Karton pro Lage:</b>	8
<b>Karton pro Palette:</b>	72
<b>Bruttogewicht Palette:</b>	482,312 kg
<b>Palettenhöhe:</b>	1815 mm
<b>Lagerbedingungen:</b>	Transport und Lagerung bei -18 °C; nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	365 Tage
<b>Restlaufzeit bei Anlieferung:</b>	120 Tage



FOOD GROUP



## Produktpass

Artikelnummer (alt): 6216  
 Artikelnummer (neu): 8492100

### Allergeninformation:

Allergene		Bestandteile
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Gerstenmalzextrakt, Weizenmehl
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Ei in Spuren möglich
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Lactose)	+	Laktose in Spuren möglich
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Sellerie
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Schwefeldioxid und Sulphite (> 10mg/kg oder 10mg/l, als SO <sub>2</sub> )	-	
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	

+ = enthalten / - = nicht enthalten

### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe (gemäß §9 ZZuIV):

Keine

### GVO - Erklärung:

Das Produkt unterliegt keiner Kennzeichnungspflicht gemäß den EU-Verordnungen 1829/2003/EG und 1830/2003/EG zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln.

### Mikrobiologische Daten:

E. coli	< 100 KBE/g
Enterobacteriaceae	< 1000 KBE/g
Gesamtkeimzahl	< 100000 KBE/g
Listeria monocytogenes	< 100 KBE/g
S. aureus	< 100 KBE/g
Salmonellen	in 25 g nicht nachweisbar



FOOD GROUP



## Produktpass

Artikelnummer (alt): 6216  
Artikelnummer (neu): 8492100

### Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich:

Energie [kJ /kcal]:	902 / 215
Fett [g]:	10
davon gesättigte Fettsäuren [g]:	1,7
Kohlenhydrate [g]:	18
davon Zucker [g]:	0,0
Eiweiß [g]:	13
Salz [g]:	1,1
Ballaststoffe [g]:	0,7
Broteinheiten:	1,5

Das Produkt entspricht in seiner Zusammensetzung und Kennzeichnung den in Deutschland und der EU geltenden rechtlichen Anforderungen.