

	<b>Produktspezifikation / Product Specification</b> <b>Hähnchenbruststreifen, gebraten / Chicken Breast Stripes, roasted</b>	<b>Artikelnummer/ Article No.</b>
		01097

**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:** **Hähnchenbruststreifen, gebraten /  
Chicken Breast Stripes, roasted**

**Produktbeschreibung /  
Product description:** Zartes Hähnchenbrustfilet, mit flüssiger Würze, durchgegart, gebraten, in Streifen geschnitten, tiefgefroren /  
Tender chicken breast fillet, with liquid seasoning, fully cooked, roasted, cut in stripes, deep-frozen

**Produktfoto /  
Product picture:**



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

- Physikalisch /  
Physical:

Schnittmaße: ca. 65 x 10 x 15 mm      ca. Länge: bis zu 90 mm /  
Cut dimensions: approx. 65 x 10 x 15 mm      approx. Length: up to 90 mm.

- Sensorisch /  
Sensory:

<b>Aussehen / Appearance</b>	Angebraten, Hähnchenbruststreifen / Roasted, chicken breast strips
<b>Geschmack / Taste</b>	Arttypisch, frisch, ohne Fehl- und Fremdgeschmack / Typical, without extraneous taste
<b>Geruch / Odour</b>	Arttypisch, frisch, ohne Fremdgeruch / Typical, without extraneous smell



**Produktspezifikation /  
Product Specification**  
Hähnchenbruststreifen, gebraten /  
Chicken Breast Stripes, roasted

**Artikelnummer/  
Article No.**

01097

• Durchschnittliche Nährwerte pro 100g /

Average nutritional values per 100 g:

(Gem. Proben Nr. 13-153181-05 /

as per Test report No. 13-153181-05)

<b>Energie / Calorific value</b>	492 kJ / 116 kcal
<b>Fett / Fat</b>	1,9 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren / Thereof saturate fat acid</b>	0,6 g
<b>Kohlenhydrate / Carbohydrates</b>	1,4 g
<b>davon Zucker / Thereof sugar</b>	0,6 g
<b>Eiweiß / Protein</b>	23 g
<b>Salz / Salt</b>	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:

	<b>Richtwert / Indicative value</b>	<b>Grenzwert / Limited value</b>	<b>Einheit / Unit</b>	<b>Methode / Method</b>
Gesamtkeimzahl / Total plate count	<5x10 <sup>4</sup>	<5x10 <sup>4</sup>	KBE/g/ cfu/g	DIN EN ISO 4833-1 (2013-12)
Enterobacteriaceae / Entero bacteria	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>3</sup>	KBE/g/ cfu/g	DIN EN ISO 21528-2 (2019-05)
E.Coli / Eschericia coli	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>2</sup>	KBE/g/ cfu/g	DIN EN ISO 16649-2 (2020-12)
Staph. Aureus / Staph. aureus	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	KBE/g/ cfu/g	DIN EN ISO 11290-1 (2017-09)


**Zutaten /  
Ingredients:**

Hähnchenbrustfilet (92%), Trinkwasser, Stärke, Speisesalz, Dextrose /  
Chicken breast fillet (92%), water, starch, salt, dextrose

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

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

keine /  
none

	<b>Produktspezifikation /</b> <b>Product Specification</b>	<b>Artikelnummer/</b> <b>Article No.</b>
	<b>Hähnchenbruststreifen, gebraten /</b> <b>Chicken Breast Stripes, roasted</b>	01097

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

(gem. ZZuIV/  
according to ZZuIV)

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! Nach dem Auftauen verzehrfertig /  
Do not refreeze after thawing! Ready to eat after defrosting.

**Auftauen/ Defrosting:**

Das Produkt in einem Behälter großflächig ausbreiten. Je nach Menge zugedeckt im Kühlraum bei max. +4 °C für ca. 12 Stunden auftauen lassen. Das Produkt ist dann 2 Tage bei GMP und einer Lagertemperatur von max. +4 °C haltbar. /


Spread the product over a large area in a container. Depending on the quantity, allow to thaw covered in a cold store at max. +4 °C for approx. 12 hours. The product can then be kept for 2 days at GMP and a maximum storage temperature of +4 °C.

**Cooking instructions:**
**Fritteuse / To Deep-fry:**

Die gefrorenen Hähnchenstreifen bei 140-160 °C ca. 1 - 2 Minuten frittieren. / Deep-fry the frozen Chicken Stripes at 140-160 °C for approx. 1 – 2 minutes.

**Pfanne / Pan:**

Die tiefgefrorenen Hähnchenstreifen in heißem Fett ca. 4 - 6 Minuten frittieren. Zwischendurch wenden. / Fry the frozen Chicken Stripes in hot fat for approx. 4 – 6 minutes. In between turning.

	<b>Produktspezifikation /</b> <b>Product Specification</b> <b>Hähnchenbruststreifen, gebraten /</b> <b>Chicken Breast Stripes, roasted</b>	<b>Artikelnummer/</b> <b>Article No.</b>
		01097

Kombi Dämpfer / Combisteamer:

Die tiefgefrorenen Hähnchenstreifen bei 130 °C und 30 % Dampf für ca. 4-5 Minuten erhitzen. / Heat the frozen Chicken Stripes at 130 °C and 30% steam for approx. 4-5 minutes.

Mikrowelle / Combisteamer:

Die tiefgefrorenen Hähnchenstreifen bei 800 Watt für ca. 2-2,5 Minuten erhitzen. / Heat the frozen chicken strips at 800 watts for approx. 2-2.5 minutes.

**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
1,5 kg	2	13	11	143

**EAN Karton /**

**EAN Carton:** 4004155010972

**EAN Beutel /**

**EAN bag:** 4004155110979

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.

12.02.2024

Erstellt am/  
Created on

i. A. Sarah Schmitz Qualitätswesen / Quality Assurance

Geprüft von/  
Reviewed by