

PRODUKTSPEZIFIKATION

	Erstellt / Geändert:	Geprüft:	Genehmigt:
Name:	T. Schulte	S. Luckmann	B. Wissing
Funktion:	Qualitätsmanagement	Produktmanagement	Vorstand
Datum:	21.05.2014	26.05.2014	24.06.2014

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 Ei, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie und Senf enthalten Kennzeichnung auf Speisekarte gemäß § 9 ZZuIV: 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:

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:	tiefgefroren, Fett auftragen, im vorgeheizten Kombidämpfer bei 180 °C (80 H / 20 W) je nach Kalibrierung ca. 18 - 26 min garen
Backofen:	tiefgefroren, Fett auftragen, im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft je nach Kalibrierung ca. 18 - 26 min garen
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.



PRODUKTSPEZIFIKATION

	Erstellt / Geändert:	Geprüft:	Genehmigt:
Name:	T. Schulte	S. Luckmann	B. Wissing
Funktion:	Qualitätsmanagement	Produktmanagement	Vorstand
Datum:	21.05.2014	26.05.2014	24.06.2014

Trotz größter Sorgfalt können bei der Herstellung Knochenteile nicht vollständig ausgeschlossen 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 Richt- und Grenzwerte

Untersuchungen in Anlehnung an die amtlichen Untersuchungsmethoden nach § 64 LFGB

Gesamtkeimzahl:	$1 \cdot 10^6$ KbE/g
Enterobacteriaceen:	$1 \cdot 10^4$ KbE/g
Escherichia coli:	$1 \cdot 10^3$ KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken:	$1 \cdot 10^3$ KbE/g
Salmonellen:	neg. in 25 g als Ziel



PRODUKTSPEZIFIKATION

	Erstellt / Geändert:	Geprüft:	Genehmigt:
Name:	T. Schulte	S. Luckmann	B. Wissing
Funktion:	Qualitätsmanagement	Produktmanagement	Vorstand
Datum:	21.05.2014	26.05.2014	24.06.2014

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.

13.08.2014

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