



Produktspezifikation

Chicken Wings „BBQ“
tiefgefroren

1. Angaben zum Lieferanten:

Lieferant : Sprehe Geflügel- u. Tiefkühlfeinkost
Handels GmbH & Co. KG

Straße : Heinrich-Beckermann-Str. 8

PLZ / Ort : 49692 Cappeln

Telefon : 04471 / 85 031-0

Telefax: : 04471 / 85 031-65

Ansprechpartner : Verkauf: Frau Göttken 04471 / 85 031-61
Herr Steinbach 04471 / 85 031-63

Qualitätsmanagement: Frau Hummert 05954 / 9215-11
Frau Hellmann 05954 / 9215-29

2. Angaben zum Artikel:

Artikel-Nr. : 59611

Artikelbezeichnung : Chicken Wings „BBQ“

Artikelauslobung : Hähnchen-Flügeln geteilt, würzig mariniert und gegart, einzeln entnehmbar. Tiefgefroren

Marke : Sprehe

Kalibrierungen : -

Gesamtgewicht : 4 x 2500g

Zutatenliste : Hähnchenflügel 95%, mod. **Weizenmehl**, Rauchsatz (Speisesalz, Raucharoma), Maltodextrin, Honigpulver (Dextrose, Honig), Gewürzmischung (Speisesalz, Saccharose, Gewürze, Gewürzextrakte), Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Zuckerstoff (Glukosesirup, Maltodextrin, Dextrose), Kartoffelstärke, Zucker, **Weizenstärke**, Karamellzucker, Gewürzextrakte (enthalten **Sellerie**), Würzmischung (Speisesalz, Glukosesirup, Gewürze), Rapsöl.

3. Allergene Inhaltsstoffe:

Glutenhaltiges Getreide, Sellerie- und Sellerieerzeugnisse

4. Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe:

Nicht enthalten

5. Fehlertoleranzen:

Gesamtgewicht : 2500g

Toleranzwerte:
Tu1 :37,5g TU2 : 75g

6. Analysenwerte:

a) Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g

| | |
|----------------------------|-------------------|
| Brennwert kJ / kcal | 784 kJ / 188 kcal |
| Fett | 12g |
| davon ges.FS | 3,5g |
| KH | 3,0g |
| davon Zucker | 0,3g |
| Eiweiß | 17g |
| Salz | 2,0g |

b) mikrobiologische Grenzwerte in Anlehnung an die Empfehlung der DGHM

| Keimart / Keimgruppe | n | c | m | M |
|-----------------------------------|---|---|-----------------|-----------------|
| Aerobe mesophile Koloniezahl | 5 | 2 | 1×10^4 | 1×10^5 |
| Enterobacteriaceae | 5 | 2 | 1×10^2 | 1×10^3 |
| Escherichia coli | 5 | 2 | 1×10^1 | 1×10^2 |
| Pseudomonaden | 5 | 3 | 1×10^4 | --- |
| Koagulase-positive Staphylokokken | 5 | 1 | 1×10^2 | 1×10^3 |
| Salmonella | 5 | 0 | --- | n.n. in 25g |
| Listeria monocytogenes | 5 | 0 | --- | 1×10^2 |

n = Anzahl der Prüfungen; m = Richtwert; M = Grenzwert; c = Anzahl der Proben von n, deren Ergebnisse zwischen m und M liegen dürfen.

7. Mindesthaltbarkeit:

Mindesthaltbarkeit : 12 Monate
Restlaufzeit : 8 Monate

8. Verpackung

| | Beutel | Umkarton |
|-------------|---------------------|----------------------|
| Packstoff : | LD Polyethylen | Vollpapp-Karton |
| Maße : | 4,2 x 35,0 x 39,0cm | 37,0 x 28,0 x 25,0cm |
| Stärke : | 28µ | 800g/m ² |
| Tara : | 23g | 380g |

9. Logistische Daten:

Bruttogewicht : 10.5kg
Karton / Stück
Karton / Europalette : 48
Lagen / Europalette : 12
Kartons / Lage : 4
Maße Europalette : 80 x 1,20m
Bruttogewicht / Europalette : ca. 523kg
Palettenhöhe : ca. 1,80m

10. Transport- und Lagerbedingungen:

Lagertemperatur : < - 18°C
Während des Versands : < - 18°C (-15°C bei Verladung zulässig)

11. Angaben zur Rückverfolgbarkeit:

Über das MHD und zusätzliche Aufzeichnungen während der Produktion ist die Rückverfolgbarkeit bis zu den eingesetzten Rohwaren gewährleistet.

12. Angaben zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln bzw. Zutaten:

Dieses Produkt entspricht den zur Zeit gültigen EU-Verordnungen 1829/2003, 1830/2003 und 1333/2008.

Eine besondere Kennzeichnungspflicht im Hinblick auf GMO besteht nicht.



Produktspezifikation

Chicken Wings „BBQ“
tiefgefroren

13. Zubereitungsempfehlung

- In der Pfanne : Fett in der Pfanne erhitzen. Die tiefgefrorenen Chicken Wings bei mittlerer Hitze und gelegentlichem wenden ca. 12 Min. goldbraun braten.
- In der Friteuse : Die tiefgefrorenen Chicken Wings bei 160°C ca. 6 Min. goldgelb frittieren
- Im Backofen : Die tiefgefrorenen Chicken Wings im vorgeheizten Backofen auf dem Blech oder Rost bei 180°C ohne Fett ca. 30-35 Minuten erhitzen.

Hinweise:

- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Stand: 01.03.2018