



# Produktspezifikation

## Hähnchenbruststreifen gegart, 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	:	Vertrieb:	Frau Getz	04471 / 85 031-62
			Herr Boller	04471 / 85 031-61
		Qualitätsmanagement:	Herr Dr. Dahms	05954 / 9215-32
			Frau Hellmann	05954 / 9215-29

### 2. Angaben zum Artikel:

Artikel-Nr.	:	51001
Artikelbezeichnung	:	Hähnchenbruststreifen gegart
Artikelauslobung	:	Zarte, saftige Hähnchenbrustfilets, flüssig gewürzt, in Streifen geschnitten und gegart, einzeln entnehmbar. Tiefgefroren
Marke	:	Sprehe
Kalibrierungen	:	-
Gesamtgewicht	:	3000g
Zutatenliste	:	Hähnchenbrustfilet 97%, pflanzliches Öl (Raps), Speisesalz, Kartoffelstärke, Glukosesirup, Würze und Gewürze

### 3. Allergene Inhaltsstoffe:

Nicht enthalten

### 4. Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe:

Nicht enthalten

### 5. Fehlertoleranzen:

Gesamtgewicht : TU1 = 45g TU2 = 90g

### 6. Analysenwerte:

a) Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	:	445kJ / 105kcal
Fett	:	2g
davon gesättigte Fettsäuren	:	0,4g
Kohlenhydrate	:	0,7g
davon Zucker	:	0,3g
Eiweiß	:	21g
Salz	:	1,5g



# Produktspezifikation

## Hähnchenbruststreifen gegart, tiefgefroren

b) mikrobiologische Grenzwerte in Anlehnung an die Empfehlung der DGHM

Keimart / Keimgruppe	n	c	m	M
Aerobe mesophile Koloniezahl	5	2	$1 \times 10^4$	$1 \times 10^5$
Enterobacteriaceae	5	2	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$
Escherichia coli	5	2	$1 \times 10^1$	$1 \times 10^2$
Pseudomonaden	5	3	$1 \times 10^6$	---
Koagulase-positive Staphylokokken	5	1	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$
Salmonella	5	0	---	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	5	0	---	$1 \times 10^2$

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

	Einlegebeutel	Umkarton
Packstoff	: LDPE	Vollpappe
Maße	: -	360x290x75mm
Stärke	: 28 $\mu$	800g/m <sup>2</sup>
Tara	: 23g	358g

### 9. Logistische Daten:

Bruttogewicht : ca. 3381g  
Karton / Stück  
Karton / Europalette : 160  
Lagen / Europalette : 20  
Kartons / Lage : 8  
Maße Europalette : 80 x 1,20m  
Bruttogewicht / Europalette : ca. 560kg  
Palettenhöhe : ca. 1,80m

### 10. Transport- und Lagerbedingungen:

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

### 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

### Hähnchenbruststreifen gegart, tiefgefroren

#### 13. Zubereitungsempfehlung:

- In der Pfanne : Fett in der Pfanne erhitzen. Die tiefgefrorenen Hähnchenbruststreifen bei mittlerer Hitze und gelegentlichem wenden ca. 6 Minuten erhitzen.
- In der Mikrowelle : Die tiefgefrorenen Hähnchenbruststreifen bei 600W ca. 2-3 Minuten erhitzen.

#### Hinweise:

- Bitte beachten Sie, dass trotz größter Sorgfalt die gelegentliche Anwesenheit von Knochen- und Knorpelresten nicht völlig auszuschließen ist.
- Geflügelfleisch sollte immer vollständig durchgegart verzehrt werden!
- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Stand: 06.02.2015