	PRODUKTSPEZIFIKATION		
	Erstellt / Geändert:	Geprüft:	Genehmigt:
Name:	S. Luckmann	A. Spitze	A. Biermann
Funktion:	QM-Team	QM-Team	Vorstand
Datum:	30.04.2020	30.04.2020	30.04.2020

Produktinformationen

Verkehrsbezeichnung:	Hähnchen-Brustfilet mit Grillstreifen gegart Hähnchen-Brustfilet, wie gewachsen, mit 8 % Flüssigwürzung, gegart, mit Grillstreifen, tiefgefroren
Produktkategorie:	Geflügelfleischerzeugnis
Kalibrierungstoleranzen:	<150 g ± 10 g ≥150 g ± 10 %
Verpackungsdaten:	siehe Verpackungsspezifikation
Zutatenliste:	Hähnchen-Brustfilet (92 %), Wasser, Speisesalz, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Dextrose, Zucker Kann auch Spuren von Gluten, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie und Senf enthalten
	Kennzeichnung auf Speisekarte gemäß § 9 ZZuIV: keine Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe lt. Zutatenliste: keine
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Garantierte Restlaufzeit:	8 Monate
Transport-/Lagertemp.:	- 18 °C

Zubereitungs-/Handhabungshinweise

Angaben sind abhängig vom individuellen Gerätetyp und der Produktkerntemperatur:

Kombidämpfer:


80 - 100 g	tiefgefroren, im auf 200 °C vorgeheizten Kombidämpfer (trockene Hitze) 13 Min. bei 180 °C erhitzen
120 - 140 g	tiefgefroren, im auf 200 °C vorgeheizten Kombidämpfer (trockene Hitze) 16 Min. bei 180 °C erhitzen

Backofen:

tiefgefroren, im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober/Unterhitze je nach Kalibrierung ca. 22 - 28 Min. erhitzen

Bratpfanne:

tiefgefroren, mit ausreichend Fett in der vorgeheizten Pfanne bei mittlerer Hitze je nach Kalibrierung ca. 5,5 - 9 Min. je Seite erhitzen, mit Deckel

	PRODUKTSPEZIFIKATION		
	Erstellt / Geändert:	Geprüft:	Genehmigt:
Name:	S. Luckmann	A. Spitze	A. Biermann
Funktion:	QM-Team	QM-Team	Vorstand
Datum:	30.04.2020	30.04.2020	30.04.2020

Mikrowelle: tiefgefroren, bei 650 Watt je nach Kalibrierung ca. 5 - 8 Min. erhitzen, mit Abdeckung

Bitte die Zubereitungshinweise beachten!

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Trotz größter Sorgfalt können bei der Herstellung Knochenteile nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Sensorische Merkmale

Konsistenz: tiefgefroren

Optik: Hähnchen-Brustfilet, Oberfläche leicht gebräunt mit Grillstreifen

Geruch: produktspezifisch, frisch, Bratgeruch

Geschmack (zubereitet): produktspezifisch, leicht würzig, typischer Bratgeschmack, Fleisch: zart, saftig im Biss

Chemische und physikalische Kennzahlen

Nährwerte:	100 g enthalten durchschnittlich:	RM* (%)
Energie:	489 kJ 116 kcal	5,8
Fett:	1,3 g	1,9
- davon gesättigte Fettsäuren:	0,4 g	2,0
Kohlenhydrate:	2,9 g	1,1
- davon Zucker:	0,8 g	0,9
Eiweiß:	23 g	45,0
Salz:	1,4 g	23,3


* % Referenzmenge = % des Richtwerts für die Tageszufuhr (Basis 2000 kcal) (Basis VO (EU) 1169/2011).
Die Werte unterliegen den üblichen natürlichen Schwankungen.

Fremdwasser im Fleischanteil: negativ

Mikrobiologische Richtwerte

Untersuchungen in Anlehnung an die amtlichen Untersuchungsmethoden nach § 64 LFGB

Gesamtkeimzahl:	1 * 10 ⁵ KbE/g
Enterobacteriaceen:	1 * 10 ² KbE/g
Bacillus cereus:	1 * 10 ² KbE/g
Escherichia coli:	1 * 10 ¹ KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken:	1 * 10 ² KbE/g
Salmonellen:	neg. in 25 g

	PRODUKTSPEZIFIKATION		
	Erstellt / Geändert:	Geprüft:	Genehmigt:
Name:	S. Luckmann	A. Spitze	A. Biermann
Funktion:	QM-Team	QM-Team	Vorstand
Datum:	30.04.2020	30.04.2020	30.04.2020

Listeria monocytogenes: 1 * 10² KbE/g

HALAL Bestätigung

Es handelt sich um ein Produkt mit dem Status HALAL.

Das Produkt ist frei von Schweine DNA und unerlaubten tierischen Bestandteilen, sowie frei von Ethanol.

GVO - Erklärung

Das Produkt ist unter Berücksichtigung der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig (Basis dieser Erklärung sind Bestätigungen unserer Vorlieferanten.)

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.
 29.06.2020

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