

Produktname: Hühner Nuggets geb. TK 3 kg (5333)

Veterinärnummer: AT 61904 EG

Produktbeschreibung:

Hühnerfilet werden mit Salz und Gewürzen vermengt, anschließend über ein Patch-Verfahren in die gewünschte Kalibrierung gebracht, nass und trocken paniert. Infolge in einem Ölbad bei 200 °C frittiert und in einem Garofen auf 75 °C Kerntemperatur erhitzt. Über Wendelfrosteranlagen erfolgt die Tiefkühlung auf -18°C.

- 1. Füllmenge:** 3 kg
- 2. Tara/VE in g:** 219 g
(ARA lizenziert)
- 3. Bestelleinheit:** Karton = 3 kg

4. Verpackungsinformation:

| | |
|-------------------------|-------------|
| Bestelleinheit (BE) | 3 kg/Karton |
| Verbrauchereinheit (VE) | Karton |

5. Mindesthaltbarkeit ab Produktion: 367 Tage

6. Mindesthaltbarkeit ab Tiefkühlager: 366 Tage

7. EAN-Codes:

| | |
|----------------------------|---------------|
| Endverbrauchereinheit (VE) | 9002931053330 |
| Bestelleinheit (BE) | 9002931053330 |

8. Verpackungsinformation:

| | Verbrauchereinheit | Bestelleinheit |
|----------------------|--------------------|----------------|
| Höhe (cm) | 11,80 | 11,80 |
| Breite (cm) | 23,00 | 23,00 |
| Tiefe (cm) | 29,30 | 29,30 |
| Gewicht Netto kg | 3 | 3 |
| Kartons per Palette: | 120 | 120 |
| Kartons per Lage: | 13 | 13 |

9. Rezeptur nach Quid:

Geformtes Hähnchenfleisch 64 % (aus kleinen Fleischstücken zusammengesetzt), Panade (Weizenmehl, Wasser, Maisstärke, Salz, Hefe), Speisesalz jodiert, Gewürze, Gewürzextrakte, Speisewürze, pflanzliches Öl.
Kann Spuren von Ei, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Lupinen, Sellerie, Senf und Sesam enthalten.

10. Sensorische Merkmale:

| | |
|-------------|---|
| Optik: | nach gebackenem Hühnerfleisch |
| Farbe: | hellbraun |
| Geruch: | arteigen |
| Geschmack: | arteigen |
| Konsistenz: | erhitztes Hühnerfleisch in goldbrauner Panade |

11. Zubereitungshinweis:

Produkt vor der Zubereitung vollkommen auftauen.

| | |
|-----------|---|
| Backrohr: | Backrohr auf 200 °C vorheizen, Produkt 10 Minuten backen. |
| Pfanne: | In mit Öl oder Butter Bodenbedeckter Pfanne bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden beidseitig 5 Minuten backen. |

12. Allergene gem. EU-Richtlinie 2003/89/EG idgF

| | | in Rezeptur enthalten | | im Betrieb | |
|--|---------------------------------|-----------------------|------|------------|------|
| | | Ja | Nein | Ja | Nein |
| Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Weizen | x | | x | |
| Krebstiere u. -erzeugnisse | | | x | | x |
| Weichtiere u. -erzeugnisse | | | x | | x |
| Ei und -erzeugnisse | | | x | x | |
| Fisch u. -erzeugnisse | | | x | | x |
| Erdnüsse u. -erzeugnisse | | | x | | x |
| Soja u. -erzeugnisse | | | x | x | |
| Milch u. -erzeugnisse | | | x | x | |
| Schalenfrüchte u. -erzeugnisse | Mandel, Haselnuss, Walnuss etc. | | x | x | |
| Lupine u. -erzeugnisse | | | x | x | |
| Sellerie u. -erzeugnisse | | | x | x | |
| Senf u. -erzeugnisse | | | x | x | |
| Sesamsamen u. -erzeugnisse | | | x | x | |
| SO ₂ u. Sulfite [c>10 mg/kg od. 10 mL/L als SO ₂] | | | x | x | |

Wir bestätigen, dass die Angaben auf Grund unserer Rezepturen und Lieferantenbestätigungen gemäß EU-Richtlinie 2003/89/EG idgF gemacht werden. Durch eine gesamtheitliche Prozesslenkung vom Wareneingang bis zum Versand, minimieren wir die Gefahr von Kreuzkontaminationen in unserem Betrieb. Grundsätzlich weisen wir daraufhin, dass entlang der Herstellungskette der Rohstoffe eine mögliche Kreuzkontamination nicht gänzlich ausgeschlossen werden kann.

13. Nährwerte:

100 g enthalten durchschnittlich:

| | |
|-----------------------------|-----------|
| Brennwert in kJ/kcal: | 1125/ 270 |
| Eiweiß | 13,5 g |
| Kohlenhydrate | 14,4 g |
| davon Zucker | 1,9 g |
| Fett | 17,3 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 5,1 g |
| Ballaststoffe | 1,3 g |
| Natrium | 0,8 g |
| BE | 1,2 |

14. Mikrobiologie bei Auslieferung:

| | |
|------------------------------|-----------|
| Aerobe Gesamtkeimzahl/g: | < 100.000 |
| Coliforme/g | < 10 |
| E.coli/g: | < 10 |
| Koag. Pos. Staphylokokken/g: | < 100 |
| Hefen/g | < 1.000 |
| Schimmel/g | < 100 |
| Salmonellen | n.n./25 g |
| Listeria monocytogenes/25 g: | < 10 |

15. Mikrobiologie am Ende der MHD:

| | |
|------------------------------|--------------|
| Aerobe Gesamtkeimzahl/g: | < 10.000.000 |
| Coliforme/g | < 100 |
| E.coli/g: | < 100 |
| Koag. Pos. Staphylokokken/g: | < 1.000 |
| Hefen/g | <100.000 |
| Schimmel/g | <1.000 |
| Salmonellen | n.n./25 g |
| Listeria monocytogenes/25 g: | < 100 |

16. Chemische Analyse

% / 100 g

| | |
|-----------------------------|------|
| Wasser | |
| Eiweiß | 13,5 |
| Kohlenhydrate | 14,4 |
| Fett | 17,3 |
| FiT | |
| Ballaststoffe | |
| Aschegehalt | |
| pH-Wert | |
| Wasser: Gesamteiweiß | |
| Fett: Gesamteiweiß | |
| Wasser + Fett: Gesamteiweiß | |
| sonstige | |

17. Lagerhinweis:

Aufbewahrung beim Letztverbraucher

- * Eiswürfelfach 3 Tage
- ** Gefrierfach 2 Wochen
- *** Tiefkühltruhe (-18°C) siehe MHD

18. GMO Status

Das Produkt unterliegt nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß EU-VO 1829/2003 und 1830/2003.

19. Verknüpfung mit hausinterner Produktrezeptur

Verweis auf Rezeptur Nr. 71006

10.03.2010

Datum der Freigabe

Unterschrift