



Produktspezifikation

Chicken Fingers „Crunchy Potatoe“ 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 / 85031-0

Telefax: : 04471 / 85031-65

Ansprechpartner : Vertrieb: 04471 / 85 031-61
04471 / 85 031-62

Qualitätsmanagement: 05954 / 9215-21
05954 / 9215-29

2. Angaben zum Artikel:

Artikel-Nr. : 52311

Artikelbezeichnung : Chicken Fingers „Crunchy Potatoe“

Artikelauslobung : Hähncheninnenfilets, flüssig gewürzt, mit einer Kartoffelpanade umhüllt, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren

Marke : Sprehe

Verbrauchereinheit : 1500g

Versandereinheit : 6 x 1500g = 9.000g

Zutatenliste : Hähncheninnfilet 59%, Panade 35% (Paniermehl [**Weizenmehl**, Rapsöl, Speisesalz, Hefe], Wasser, **Weizenmehl**, Kartoffelpulver, modifizierte **Weizenstärke**, **Weizengluten**, Speisesalz), Rapsöl, Wasser, Paniermehl (**Weizenmehl**, Speisesalz, Hefe), Maltodextrin, Speisesalz, Kartoffelstärke, Aroma, Zucker, Glukosesirup, Dextrose, Gewürze, Hefeextrakt, Hühnerfett, Gewürzextrakt.

3. Allergene Inhaltsstoffe:

Glutenhaltiges Getreide

4. Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe:

Nicht enthalten

5. Fehlertoleranzen:

Gesamtgewicht: 1500g

Toleranzwerte:
Tu1 : 22,5g Tu2 : 45g



Produktspezifikation

Chicken Fingers „Crunchy Potatoe“ tiefgefroren

6. Analysenwerte:

a) durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	:	908 kJ / 218 kcal
Fett	:	12,5g
- davon gesättigte Fettsäuren	:	1,3g
Kohlenhydrate	:	9,0g
- davon Zucker	:	0,9g
Eiweiß	:	16g
Salz	:	1,2g

b) mikrobiologische Grenzwerte in Anlehnung an die Empfehlung der DGHM

Keimart / Keimgruppe	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	1×10^5	---
Enterobacteriaceae	1×10^2	1×10^3
Escherichia coli	1×10^1	1×10^2
Koagulase-positive Staphylokokken	1×10^2	1×10^3
Präsumtive Bacillus cereus	1×10^2	1×10^3
Salmonella	---	n.n.** in 25g
Listeria monocytogenes	---	1×10^2

*KbE = Kolonie bildende Einheit; ** = nicht nachweisbar

7. Mindesthaltbarkeit:

Mindesthaltbarkeit	:	12 Monate
Restlaufzeit	:	8 Monate

8. Verpackung

	Beutel	Karton Boden/Deckel
Packstoff	: LD Polyethylen	Vollpappe
Maße	: 38 x 29 cm	593 x 393 x 131 mm
Stärke	: 80 μ	1000g/m ² / 900g/m ²
Tara	: 18 g	1.012g

9. Logistische Daten:

Bruttogewicht	:	ca. 10.120 g
Karton / Stück	:	
Karton / Europalette	:	48
Lagen / Europalette	:	12
Kartons / Lage	:	4
Maße Europalette	:	0,80 x 1,20m
Bruttogewicht / Europalette	:	ca. 511 kg
Palettenhöhe	:	1,60m



Produktspezifikation

Chicken Fingers „Crunchy Potatoe“ tiefgefroren

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 1831/2003.

Eine besondere Kennzeichnungspflicht im Hinblick auf GMO besteht nicht.

13. Zubereitungsempfehlung:

In der Pfanne: Fett in der Pfanne erhitzen. Die tiefgefrorenen Chicken Fingers bei mittlerer Hitze und gelegentlichem Wenden ca. 8 Min. goldbraun braten.
Im Backofen: Die tiefgefrorenen Chicken Fingers auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 220°C (Umluft 200°C) ca. 11 Minuten backen
In der Fritteuse: Die tiefgefrorenen Chicken Fingers bei 170°C ca. 6 Min. frittieren.
Im Konvektomat: Die tiefgefrorenen Chicken Fingers bei 190°C ca. 7-8 Min. erhitzen.

Hinweise:

- Bitte beachten Sie, dass trotz größter Sorgfalt die gelegentliche Anwesenheit von Knochen- oder Knorpelresten nicht völlig auszuschließen ist!
- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
- Vor dem Verzehr erneut vollständig durcherhitzen!

Stand: 11.03.2022