



Produktspezifikation

Barbecue Chicken Wings 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: Herr Boller 04471 / 85 031-61
Frau Shishin 04471 / 85 031-62
Herr Steinbach 04471 / 85 031-63
Qualitätsmanagement: Frau Hummert 05954 / 9215-11
Frau Hellmann 05954 / 9215-29

2. Angaben zum Artikel:

Artikel-Nr. : 59513
Artikelbezeichnung : Barbecue Chicken Wings
Artikelauslobung : Barbecue Chicken Wings, aus Hähnchen-Flügeln hergestellt,
küchenfertig zubereitet, mariniert, gegart, einzeln entnehmbar.
Tiefgefroren
Zutaten : Hähnchenflügel geteilt 98%, Marinade 2% (Rapsöl, Tomatenmark,
Salz, Zucker, Stärke, Paprika, Chili, Pfeffer, Würze)
Marke : Sprehe
Kalibrierungen : -
Gesamtgewicht : 3000g

3. Allergene Inhaltsstoffe:

Nicht enthalten

4. Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe:

Nicht enthalten

5. Fehlertoleranzen:

Gesamtgewicht : 3000g
Toleranzwerte:
Tu1 : 45g TU2 : 90g

6. Analysenwerte:

a) Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g

Brennwert : 813kJ / 195kcal
Fett : 13g
davon gesättigte
Fettsäuren : 5,0g
Kohlenhydrate : 1,5g
davon Zucker : 0,8g
Eiweiß : 18g
Salz : 1,5g

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	1×10^6	---
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

	Einlegebeutel	Umkarton
Packstoff :	LDPE	Vollpappe
Maße :	-	360x290x75mm
Stärke :	28µ	800g/m ²
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.

13. Zubereitungsempfehlung

- In der Pfanne : Fett in der Pfanne erhitzen. Die tiefgefrorenen Chicken Wings bei mittlerer Hitze und gelegentlichem wenden ca. 5 - 6 Min. goldbraun braten.
- In der Friteuse : Die tiefgefrorenen Chicken Wings bei 170°C ca. 4 Min. goldgelb Frittieren
- Im Backofen : Die tiefgefrorenen Chicken Wings auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 220°C (Umluft 180°C) ca. 18-20 Minuten erhitzen
- Im Convektomat : Die tiefgefrorenen Chicken Wings bei 180°C ca. 15 Minuten erhitzen

Hinweise:

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Stand: 12.06.2015