



## Produktspezifikation

Grillhähnchen ohne Innereien, im Polybeutel  
gefroren

### 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: Herr Ludmann 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. : siehe Kalibrierung

Artikelbezeichnung : Grillhähnchen ohne Innereien

Artikelauslobung : Grillhähnchen ohne Innereien, einzeln im Polybeutel verpackt,  
Handelsklasse A, gefroren.

Marke : Sprehe

Kalibrierungen : 12 x 900g = Artikel-Nr.: 20910  
10 x 950g = Artikel-Nr.: 20960  
10 x 1000g = Artikel-Nr.: 21010  
10 x 1050g = Artikel-Nr.: 21060  
10 x 1100g = Artikel-Nr.: 21110  
10 x 1200g = Artikel-Nr.: 21210  
10 x 1300g = Artikel-Nr.: 21310  
10 x 1400g = Artikel-Nr.: 21410

Gesamtgewicht : Artikel-Nr.: 20910 = 10,8 kg  
Artikel-Nr.: 20960 = 9,5 kg  
Artikel-Nr.: 21010 = 10,0 kg  
Artikel-Nr.: 21060 = 10,5 kg  
Artikel-Nr.: 21110 = 11,0 kg  
Artikel-Nr.: 21210 = 12,0 kg  
Artikel-Nr.: 21310 = 13,0 kg  
Artikel-Nr.: 21410 = 14,0 kg

Zutatenliste : Hähnchen

### 3. Allergene Inhaltsstoffe:

Nicht enthalten

### 4. Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe:

Nicht enthalten

### 5. Fehlertoleranzen:

Nettogewicht : Weniger als 1100g Toleranzwert :  
1100g und darüber TU1 : 25g TU2 : 50g  
TU1 : 50g TU2 : 100g



## Produktspezifikation

Grillhähnchen ohne Innereien, im Polybeutel  
gefroren

### 6. Analysenwerte:

a) Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g

|                               |   |                 |
|-------------------------------|---|-----------------|
| Brennwert                     | : | 188kcal / 784kJ |
| Fett                          | : | 12g             |
| -davon gesättigte Fettsäuren: |   | 4,8g            |
| Kohlenhydrate                 | : | 0g              |
| -davon Zucker                 | : | 0g              |
| Eiweiß                        | : | 20g             |
| Salz                          | : | 0,25g           |

b) mikrobiologische Grenzwerte in Anlehnung an die Empfehlung der DGHM

| Keimart / Keimgruppe              | n | c | m               | M               |
|-----------------------------------|---|---|-----------------|-----------------|
| Aerobe mesophile Koloniezahl      | 5 | 2 | $5 \times 10^5$ | $1 \times 10^6$ |
| Enterobacteriaceae                | 5 | 2 | $1 \times 10^4$ | $1 \times 10^5$ |
| Escherichia coli                  | 5 | 2 | $5 \times 10^2$ | $5 \times 10^3$ |
| Pseudomonaden                     | 5 | 3 | $1 \times 10^6$ | ---             |
| Koagulase-positive Staphylokokken | 5 | 3 | $5 \times 10^2$ | $5 \times 10^3$ |
| 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 | : | 15 Monate |
| Restlaufzeit       | : | 10 Monate |

### 8. Verpackung

| Artikel | Verpackung Beutel |                  |          |                   | Verpackung Karton |                   |          |
|---------|-------------------|------------------|----------|-------------------|-------------------|-------------------|----------|
|         | Maße              | Verpackungsstoff | Tara ca. | Beutel pro Karton | Maße              | Verpackungsstoff  | Tara ca. |
| 20910   | 155mmx310mmx45my  | LD-Polyethylen   | 5g       | 12                | 595x377x106       | Vollpapp – Karton | 350g     |
| 20960   | 155mmx310mmx45my  | LD-Polyethylen   | 5g       | 12                | 595x377x106       | Vollpapp – Karton | 350g     |
| 21060   | 155mmx310mmx45my  | LD-Polyethylen   | 5g       | 10                | 595x377x106       | Vollpapp – Karton | 350g     |
| 21110   | 155mmx310mmx45my  | LD-Polyethylen   | 5g       | 10                | 595x377x106       | Vollpapp – Karton | 350g     |
| 21210   | 160mmx340mmx45my  | LD-Polyethylen   | 6g       | 10                | 595x377x106       | Vollpapp – Karton | 350g     |
| 21310   | 160mmx340mmx45my  | LD-Polyethylen   | 6g       | 10                | 595x377x106       | Vollpapp – Karton | 350g     |
| 21410   | 160mmx340mmx45my  | LD-Polyethylen   | 6g       | 10                | 595x377x106       | Vollpapp – Karton | 350g     |

### 9. Logistische Daten:

|                      |   |            |
|----------------------|---|------------|
| Karton / Europalette | : | 60         |
| Lagen / Europalette  | : | 15         |
| Kartons / Lage       | : | 4          |
| Maße Europalette     | : | 80 x 1,20m |
| Palettenhöhe         | : | ca. 1,80m  |



## Produktspezifikation

Grillhähnchen ohne Innereien, im Polybeutel  
gefroren

### 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.

### Hinweise:

#### Regeln der guten Küchenhygiene beachten:

Rohes Fleisch nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen. Tropfsaft sorgfältig entsorgen.  
Geschirr und Hände gründlich reinigen. Nicht zum Rohverzehr geeignet.

Geflügelfleisch sollte immer vollständig durchgegart verzehrt werden!  
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Stand: 06.01.2015