



Produktspezifikation

Hähnchenroulade „Florentiner“ 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: Frau Göttken 04471 / 85 031-61
Herr Steinbach 04471 / 85 031-63

Qualitätsmanagement: Frau Hummert 05954 / 9215-11
Frau Hellmann 05954 / 9215-29

2. Angaben zum Artikel:

Artikel-Nr. : siehe Kalibrierung

Artikelbezeichnung : Hähnchenroulade „Florentiner“

Artikelauslobung : küchenfertige Roulade aus Hähncheninnenfilet mit 8%
Flüssigwürzung und einer Farce mit Blattspinat und Sahne, in der
eigenen Haut, einzeln entnehmbar. Tiefgefroren

Marke : Sprehe

Kalibrierung : 150g = Artikel-Nr.: 13405
175g = Artikel-Nr.: 13407

Gesamtgewicht : 3000g

Zutatenliste : Hähnchenbrustfilet 30%, Hähnchenhaut 25%, Spinat 20%, Wasser,
Geflügelfleisch fein zerkleinert, **Sahne** 1%, Speissalz, Gewürze,
Glukosesirup, Maltodextrin, Dextrose.

3. Allergene Inhaltsstoffe:

Milch- und Milcherzeugnisse

4. Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe:

Nicht enthalten

5. Fehlertoleranzen:

Stückgewicht : Toleranzwerte:
+/- 10g

Gesamtgewicht : TU1 = 45g TU2 = 90g

6. Analysenwerte:

a) Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g

Brennwert : 655 kJ / 157 kcal

Fett : 10g

- davon gesättigte

Fettsäuren : 1g

Kohlenhydrate : 0,7g

- davon Zucker : <0,5g

Eiweiß : 16g

Salz : 1g



Produktspezifikation

Hähnchenroulade „Florentiner“ tiefgefroren

b) mikrobiologische Grenzwerte in Anlehnung an die Empfehlung der DGHM

Keimart / Keimgruppe	n	c	m	M
Aerobe mesophile Koloniezahl	5	2	5×10^5	1×10^6
Enterobacteriaceae	5	2	1×10^4	1×10^5
Escherichia coli	5	2	5×10^2	5×10^3
Pseudomonaden	5	3	1×10^6	---
Koagulase-positive Staphylokokken	5	3	5×10^2	5×10^3
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	: 28 μ	800g/m ²
Tara	: 23g	358g

9. Logistische Daten:

Bruttogewicht : ca. 3380g
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.



Produktspezifikation

Hähnchenroulade „Florentiner“ tiefgefroren

13. Zubereitungsempfehlung:

Backofen Umluft	:	Ofen auf 170°C vorheizen und die tiefgefrorene Hähnchenroulade ca. 20 Min. braten
Backofen Ober / Unterhitze	:	Ofen auf 180°C vorheizen und die tiefgefrorene Hähnchenroulade ca. 25 Min. backen.
In der Friteuse	:	Die tiefgefrorenen Hähnchenrouladen bei 160°C-max. 180°C ca. 10-15 Minuten frittieren

Hinweise:

- Bitte beachten Sie, dass trotz größter Sorgfalt die gelegentliche Anwesenheit von Knochen- oder Knorpelresten nicht völlig auszuschließen ist!
- Geflügelfleisch sollte immer vollständig durchgegart verzehrt werden!
- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
- Rohes Geflügelfleisch nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen
- Tropfsaft sorgfältig entfernen
- Geschirr und Hände gründlich reinigen

Stand: 02.03.2018