



# 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, <b>Sahne</b> 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	$5 \times 10^5$	$1 \times 10^6$
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 : 12 Monate  
Restlaufzeit : 8 Monate

### 8. Verpackung

	Einlegebeutel	Umkarton
Packstoff	: LDPE	Vollpappe
Maße	: -	360x290x75mm
Stärke	: 28 $\mu$	800g/m <sup>2</sup>
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