

PRODUKTSPEZIFIKATION

1. Artikelbezeichnung

4123 Hähnchen Nuggets 3 kg Normalpanade

2. Produktbeschreibung:

2.1 Sachbezeichnung (gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993)

Hähnchen Nuggets tiefgefroren

2.2 Packungsgröße:

1 x e 3 kg

2.3 Zutaten

ca. 58,46 % Hähnchenbrustfleisch, ca. 30 % Panade Mischung (+/- 2 %) [Panade Mischung: a) Paniermehl: WEIZENMEHL b) Nasspanade: WEIZENMEHL, Wasser, c) Trockenpanade: Mais, Zucker, Salz, GERSTE, Malzextract, WEIZENMEHL (WEIZENBROTKRUMMEL, Wasser, Salz, Naturgewürze)], 10 % Wasser, Pflanzenöl, 1,5 % Gewürze (Salz, Weißer Pfeffer), 0,04 % Zugaben [Säureregulator (E450, E451)]

2.4 Besondere Hinweise:

Backofen: Backofen auf 200 °C vorheizen. Anschließend gefrorene Hähnchen Nuggets 12-15 Minuten erhitzen. Nach Bedarf wenden. Herausholen und sofort servieren.

Friteuse: Öl auf 170°C erhitzen und gefrorene Nuggets 4 Minuten frittieren. Herausholen und sofort servieren.

Mikrowelle: Tiefgefrorene Nuggets 2 Minuten erhitzen. Um eine schöne knusprige Kruste zu bekommen, schalten Sie die Grillfunktion ein. Herausholen und servieren.

Pfanne: Genügend Öl in einer Pfanne erhitzen. Tiefgefrorene Nuggets 4-6 Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze unter mehrmaligen Wenden braten. Herausholen und servieren.

2.5 Nährwertangaben / 100g:

Energiewert	865 kJ / 206 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	7,6 g 0,9 g
Kohlenhydrate davon Zucker	19,6 g 1,0 g
Ballaststoffe	<0,1 g
Eiweiß	14,8 g
Salz	1,0 g

2.6 Sensorische Anforderungen:

Aussehen, Äußeres	goldgelbe Farbe der Panade
Aussehen, Inneres	arttypisch
Geruch, Geschmack	charakteristisch für panierte Produkte, angenehm, leicht gewürzt
Konsistenz	charakteristisch für formierte, panierte Hähnchen Produkte

2.7 Mikrobiologische Parameter:

Gesamtkeimzahl aerob 37°C	10 cfu/g
Coliforme Keime	< 10 cfu/g
Escherichia coli	< 10 cfu/g
Salmonellen	negativ/ 25g
Listeria monocytogenes	negativ/ 25g

3. Allergene:

Allergene	Im Produkt enthalten J/N	Beschreibung des Allergens
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	J	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	N	
Eier und Eierzeugnisse	N	
Fisch und Fischerzeugnisse	N	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	N	
Soja und Sojaerzeugnisse	N	
Milch- und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	N	
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macademanuss und Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	N	
Senf und Senferzeugnisse	N	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	N	
Schwefeldioxid (SO ₂) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l (als SO ₂ angegeben)	N	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	N	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	N	



Zefferer Fleisch- und Wurst Handels GmbH
8966 Aich 11 | Telefon: 03686 20156 | Fax: 03686 4856 | Mobil: 0664 26 34 382
E-Mail: office@zefferer.at | www.zefferer.at

4. Gentechnologie:

Das Produkt wird im Einklang mit den europäischen und österreichischen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht. Es wird ohne Anwendung eines GVOs im Laufe der Herstellung erzeugt. Für das Produkt besteht keine Notwendigkeit für eine Kennzeichnung gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 i.d.g.F.

5. Mindesthaltbarkeit und Lagerungsbedingungen

Gesamthaltbarkeit

18	Monate
----	--------

Restlaufzeit beim Kunden

3	Monate
---	--------

Lagertemperatur

-18	°C
-----	----

6. Genusstauglichkeitskennzeichen

CRO 61

7. Verpackung

Bestelleinheit:	1 Palette = 156 Kartons
Abmessungen L x B x H - Karton:	285 x 230 x 130 mm
Bruttogewicht:	3,212 kg / Karton 526,072 kg / Palette

8. Sonstiges

Zolltarifnummer: 21069098
EAN-Karton: 9002242005318

Dieses Dokument kann auch elektronisch versendet werden und benötigt für die Gültigkeit keine Unterschrift.

Dieses Produkt wird nach den HACCP-Grundsätzen und Guter Herstellungspraxis hergestellt und entspricht den gesetzlichen Bestimmungen und Grenzwerten der EU und Österreichs, insb. betreffend Kontaminanten (Schwermetalle, Aflatoxine, Pestizide, PCB).