

PRODUKT SPEZIFIKATION



FBZ CHICKEN HAXEN GEBR. 1,5 KG BTL C+C

Artikel-Nr.: 9254203

Bezeichnung des Lebensmittels: Zarte Hähnchenunterschenkel ohne Fußknochen, mit freigelegtem Röhrenknochen, flüssig gewürzt, gebraten, zum erneuten Durcherhitzen, tiefgefroren.

Zutaten: Hähnchenunterkeule, Wasser, Speisesalz, Säuerungsmittel (Natriumcitrate), Dextrose, Stärke, WEIZENSTÄRKE, Gewürze, Zitronensaftkonzentrat, Gewürzextrakte.

Produktbeschreibung: Diese moderne Interpretation lädt ein, Hähnchen besonders appetitlich zu servieren. Der zarte Hähnchenunterschenkel ohne Fußknöchel ist leicht gewürzt und eignet sich sowohl für klassische als auch für moderne Menükreationen.

- Handwerkliche Optik
- Leicht gewürzt
- Lange Standzeit

Beschaffenheit: gegart

Rohstoffgruppe: Hähnchen

Halal-zertifiziert: Nein

Bio: Nein

Abmessungen, TK:

Stückgewicht:

Identitätskennzeichen: DE ST 01782 EG

GTIN – Verkaufseinheit: 4001902105912

GTIN – Umverpackung: 4001902105806

Zolltarifnummer: 16023219

Produktionsland: Deutschland

Aufbau Umverpackung: 4 x 1,5 kg = 6,0 kg

Sprachen auf Verpackung: DE, ES, GB, IT, NL, RO, CZ, DK, EE, FI, FR, GR, HU, NO, PL, PT, SE, SI, SK, TR

Umverpackung: 1 x Karton (Pappe), 394 mm x 294 mm x 189 mm, 338 g

1 x Kartonetikett (Papier), 210 mm x 148 mm, 4 g

Verpackung VE: 4 x Beutel (bedruckte Folie LDPE), 300 mm x 40 mm x 360 mm, 19 g

	Nettogewicht	Bruttogewicht
--	---------------------	----------------------

Pro VE	1,50 kg	1,519 kg
---------------	---------	----------

Pro Umverpackung	6,00 kg	6,418 kg
-------------------------	---------	----------

Paletteninhalt: 72 Kartons (9 Lagen à 8 Kartons)

Bruttogewicht Palette: 482,096 kg

Palettenhöhe: 1851 mm

Mindesthaltbarkeit: 360 Tage

Restlaufzeit bei Anlieferung: 180 Tage

Lagerbedingungen: Transport und Lagerung bei -18 °C, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

PRODUKT SPEZIFIKATION



FBZ CHICKEN HAXEN GEBR. 1,5 KG BTL C+C

Artikel-Nr.: 9254203

Zubereitungsempfehlung:

Artikel nicht zum direkten Verzehr geeignet! Produkt tiefgefroren zubereiten. Vor dem Verzehr erneut durcherhitzen! Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren.

Kombidämpfer (trockene Hitze): 180 °C 18 – 20 Min.

Mikrowelle: 500 W ca. 4 Min.

Fritteuse: 170 °C ca. 6 Min.

Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich:

Energie [kJ/kcal]:	537 / 128
Fett [g]:	5,0
davon gesättigte Fettsäuren [g]:	1,7
Kohlenhydrate [g]:	0,7
davon Zucker [g]:	0,7
Eiweiß [g]:	20
Salz [g]:	1,4
Ballaststoffe:	0,0

Mikrobiologische Daten:

Enterobacteriaceae	< 1000 KBE/g
E. coli	< 100 KBE/g
Salmonellen	in 10 g nicht nachweisbar
Gesamtkeimzahl	< 100000 KBE/g

PRODUKT SPEZIFIKATION



FBZ CHICKEN HAXEN GEBR. 1,5 KG BTL C+C

Artikel-Nr.: 9254203

Allergeninformation:

Allergene		Bestandteile
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Weizenstärke
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	O	Ei in Spuren möglich
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	O	Soja in Spuren möglich
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Lactose)	+	Milch in Spuren möglich
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	O	Sellerie in Spuren möglich
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	O	Senf in Spuren möglich
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Schwefeldioxid und Sulphite (>10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂)	-	
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	

+ = enthalten / - = nicht enthalten / O = kann Spuren enthalten

Rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht in seiner Zusammensetzung und Kennzeichnung den in Deutschland und der EU geltenden rechtlichen Anforderungen.
Die Verpackung entspricht den in der EU geltenden rechtlichen Anforderungen.

GVO – Erklärung:

Das Produkt unterliegt keiner Kennzeichnungspflicht gemäß den EU-Verordnungen 1829/2003/EG und 1830/2003/EG zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln.