

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

Fire Roasted Chik'n® Steak

Artikel-Nr.: 8464100

Verkehrsbezeichnung:	Hähnchenschnitzel mit 8 % Flüssigwürzung, mariniert, gegart, tiefgefroren.	
Zutaten:	Hähnchenbrustfleisch (90 %), Wasser, pflanzliches Öl (Raps, Sonnenblume), WEIZENMEHL, Speisesalz, Gewürze (enthalten SENF), gehärtetes Rapsöl, Gewürzextrakte, hydrolysiertes pflanzliches Eiweiß (Raps, Mais)	
Produktbeschreibung:	Köstlicher Grillgenuss: saftiges, flammengebräuntes Hähnchenbrustfilet in leicht pikanter Marinade. Charakteristische Grillstreifen und ein leckeres Röstaroma verwöhnen die Sinne. - Auf offener Flamme gegrillt - Beste Fleischqualität (5D-Herkunft) - Von Hand geschnitten	
Beschaffenheit:	gegart	
Kostform:	halal, ohne Alkohol	
Abmessungen, TK:	ca. (L x B x H)	
Stückgewicht:		
Identitätskennzeichen:	DE - NI 10203 - EG	
EAN – Verkaufseinheit:	4004074846423	
EAN – Umverpackung:	4004074846416	
Zolltarifnummer:	16023219	
Mindesthaltbarkeit:	365 Tage	
Restlaufzeit bei Anlieferung:	120 Tage	
Lagerbedingungen:	Transport und Lagerung bei -18 °C; nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren	
Aufbau Umverpackung:	4 x 1,5 kg = 6,0 kg (1,5 kg = 13 - 19 Stück)	
Sprachen auf Verpackung:	DE, GB, FR, NL, IT, ES, PT, DK, SE, FI, NO, GR, TR, PL, SK, CZ	
Umverpackung:	1 x Karton (Pappe), 394 mm x 294 mm x 189 mm, 338 g 1 x Kartonetikett (Papier), 210 mm x 148 mm, 3 g	
Verpackung VE:	4 x Beutel (bedruckte Folie LDPE), 300 mm x 47 mm x 360 mm, 20 g	
	Nettogewicht	Bruttogewicht
Pro VE:	1,5 kg	1,52 kg
Pro Umverpackung:	6,000 kg	6,421 kg

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

Fire Roasted Chik'n® Steak

Artikel-Nr.: 8464100

Karton pro Lage:	8
Karton pro Palette:	72
Bruttogewicht Palette:	482,312 kg
Palettenhöhe:	1851 mm

Zubereitungsempfehlung: Produkt unaufgetaut zubereiten. Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren.

Merrychef 230V:

- 1 Stück, 02:30 Min.,
250 °C, 10 % Umluft, 100 % Mikrowelle
- 4 Stück, 04:00 Min.,
250 °C, 10 % Umluft, 100 % Mikrowelle

Merrychef 380V:

- 1 Stück, 01:50 Min.,
250 °C, 10 % Umluft, 100 % Mikrowelle
- 4 Stück, 03:05 Min.,
250 °C, 10 % Umluft, 100 % Mikrowelle

Kombidämpfer (trockene Hitze): 210 °C ca. 10 Min.

Klappgrill: 180 °C ca. 04:30 Min.

Mikrowelle: 900 Watt ca. 03:00 Min., 1 Stück

Fritteuse: 178 °C 3:00 - 3:30 Min.

Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich:

Energie [kJ /kcal]:	507 / 121
Fett [g]:	3,5
davon gesättigte Fettsäuren [g]:	0,8
Kohlenhydrate [g]:	1,0
davon Zucker [g]:	0,5
Eiweiß [g]:	21
Salz [g]:	1,5
Ballaststoffe [g]:	0,4

Mikrobiologische Daten:

E. coli	< 100 KBE/g
Enterobacteriaceae	< 1000 KBE/g
Gesamtkeimzahl	< 100000 KBE/g
Listeria monocytogenes	< 100 KBE/g
S. aureus	< 100 KBE/g
Salmonellen	in 25 g nicht nachweisbar

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

Fire Roasted Chik'n® Steak

Artikel-Nr.: 8464100

Allergeninformation:

Allergene		Bestandteile
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Weizenmehl
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Ei in Spuren möglich
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	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	+	Sellerie in Spuren möglich
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Senf
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

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe (gemäß §9 ZZuIV):

Keine

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.

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