

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

Chik'n® Fingers Coconut

Artikel-Nr.: 8476900

Verkehrsbezeichnung:	Hähncheninnenfilets mit 8 % Flüssigwürzung und einer knusprigen Kokos-Panade, gegart, tiefgefroren.	
Zutaten:	Hähncheninnenfilet (62 %), WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, WEIZENSTÄRKE, Reisflocken, Kokosflocken (3 %), Speisesalz, Dextrose, Hefe, Aroma, Gewürze, natürliches Aroma (enthält SELLERIE)	
Produktbeschreibung:	Schmeckt nach Sommer: Die saftigen Hähncheninnenfilets bekommen durch die knusprige Kokos-Panade einen exotischen Touch. Servieren Sie ganzjährig Sommer zum Snacken und Genießen, gegart!	
Beschaffenheit:	gegart	
Kostform:	halal, ohne Alkohol	
Abmessungen, TK:	ca. (L x B x H)	
Stückgewicht:		
Identitätskennzeichen:	DE - NI 10029 - EG	
EAN – Verkaufseinheit:	4004074062267	
EAN – Umverpackung:	4004074062250	
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:	5 x 1,0 kg = 5,0 kg (1,0 kg = 22 - 32 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:	5 x Beutel (bedruckte Folie PE), 290 mm x 37 mm x 235 mm, 13 g	
	Nettogewicht	Bruttogewicht
Pro VE:	1 kg	1,013 kg
Pro Umverpackung:	5,00 kg	5,406 kg
Karton pro Lage:	8	
Karton pro Palette:	72	
Bruttogewicht Palette:	409,232 kg	
Palettenhöhe:	1851 mm	

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

Chik'n® Fingers Coconut

Artikel-Nr.: 8476900

Zubereitungsempfehlung:

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

Backofen: 200 °C ca. 10 Min.

Merrychef 230V:

5 Stück, 01:55 Min.,

250 °C, 80 % Umluft, 100 % Mikrowelle

10 Stück, 02:15 Min.,

250 °C, 80 % Umluft, 100 % Mikrowelle

Merrychef 380V:

5 Stück, 01:25 Min.,

250 °C, 100 % Umluft, 80 % Mikrowelle

10 Stück, 01:55 Min.,

250 °C, 100 % Umluft, 80 % Mikrowelle

Kombidämpfer (trockene Hitze): 200 °C ca. 09:00 Min.

Klappgrill: 180 °C ca. 05:30 Min.

Fritteuse: 175 °C ca. 3 Min.

Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich:

Energie [kJ /kcal]:	876 / 209
Fett [g]:	9,7
davon gesättigte Fettsäuren [g]:	1,8
Kohlenhydrate [g]:	17
davon Zucker [g]:	0,3
Eiweiß [g]:	13
Salz [g]:	1,3
Ballaststoffe [g]:	0,9

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.

Chik'n® Fingers Coconut

Artikel-Nr.: 8476900

Allergeninformation:

Allergene		Bestandteile
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Weizenstärke, Weizenmehl, Dextrose hergestellt aus Weizen
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, Laktose in Spuren möglich
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Sellerie
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	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

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.