

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

Boneless Chik'n® Wings

Artikel-Nr.: 8548300

Verkehrsbezeichnung:	Hähnchenbrustfiletstreifen, mit Flüssigwürzung, in einer knusprigen BBQ-Panade, gegart, zum erneuten Durcherhitzen, tiefgefroren.
Zutaten:	Hähnchenbrustfilet (56 %), WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Speisesalz, modifizierte Stärke, Zucker, WEIZENSTÄRKE, Gewürze, WEIZENGLUTEN, Gewürzextrakte (Paprika, Chili), Aroma, Rauchsatz (Speisesalz, Rauch), Tomatenpulver, Hefe, Branntweinessigpulver, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate)
Produktbeschreibung:	<p>Knabberlos glücklich: Jetzt gibt es das pure Wingsfeeling ohne Knochen! Zarte, naturgewachsene Hähnchenbrust mit charakteristischer BBQ-Note und knuspriger Panade. Genuss ist doch kein Knochenjob!</p> <ul style="list-style-type: none">- Saftige Wing-Alternative ohne Knochen- 100 % naturgewachsene Hähnchenbrust- Ideal für individuelle Glaze-Upgrades
Beschaffenheit:	gegart
Kostform:	halal, ohne Alkohol
Abmessungen, TK:	ca. (L x B x H)
Stückgewicht:	
Identitätskennzeichen:	DE NI 10029 EG; DE NI 12029 EG
EAN – Verkaufseinheit:	4004074007312
EAN – Umverpackung:	4004074007305
Zolltarifnummer:	16023230
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 kg = 5 kg (1 kg = 25 - 35 Stück)
Sprachen auf Verpackung:	DE, GB, FR, NL, IT, ES, PT, DK, SE, FI, NO, GR, TR, PL, SK, CZ, EE, HU, RO, SI
Umverpackung:	1 x Karton (Pappe), 392 mm x 292 mm x 187 mm, 359 g 1 x Kartonetikett (Papier), 210 mm x 148 mm, 3 g
Verpackung VE:	5 x Beutel (bedruckte Folie LDPE), 300 mm x 235 mm x 37 mm, 13 g

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

Boneless Chik'n® Wings

Artikel-Nr.: 8548300

	Nettogewicht	Bruttogewicht
Pro VE:	1 kg	1,013 kg
Pro Umverpackung:	5,000 kg	5,427 kg
Karton pro Lage:	8	
Karton pro Palette:	72	
Bruttogewicht Palette:	410,744 kg	
Palettenhöhe:	1833 mm	
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): 200 °C 8 - 10 Min. Fritteuse: 175 °C 4 - 4:30 Min.	

Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich:

Energie [kJ /kcal]:	1055 / 252
Fett [g]:	14
davon gesättigte Fettsäuren [g]:	1,2
Kohlenhydrate [g]:	17
davon Zucker [g]:	1,9
Eiweiß [g]:	14
Salz [g]:	1,7
Ballaststoffe [g]:	1,2

Mikrobiologische Daten:

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

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

Boneless Chik'n® Wings

Artikel-Nr.: 8548300

Allergeninformation:

Allergene		Bestandteile
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Weizenstärke, Weizengluten, 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 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 §5 LMZDV zuvor §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.