

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

FVZ Hähnchenschenkel gebraten 220 g

Artikel-Nr.: 9255900

Verkehrsbezeichnung:	Zarte Hähnchenschenkel ohne Rückenteil, kräftig gewürzt, gebraten, zum erneuten Durcherhitzen, tiefgefroren.	
Zutaten:	Hähnchenschenkel, Speisesalz, Dextrose, Stärke (WEIZEN, Kartoffeln), Gewürz, Zitronensaftkonzentrat, Gewürzextrakte, Säuerungsmittel (Natriumcitrate)	
Produktbeschreibung:	Flexibel für facettenreiche Rezeptideen präsentieren sich die zarten, gebratenen und kräftig gewürzten Hähnchenschenkel ohne Rückenteil. Sie sind bekömmlich und bereit, sich in vielerlei Geschmackswelten – von regional bis asiatisch – einzupassen. - handwerkliche Optik - lange Standzeit - vielseitig einsetzbar	
Beschaffenheit:	gegart	
Kostform:	ohne Alkohol, ohne laktosehaltige Zutaten	
Abmessungen, TK:	ca. (L x B x H)	
Stückgewicht:	220 g ± 20 g	
Identitätskennzeichen:	DE ST 01782 EG	
EAN – Verkaufseinheit:	0	
EAN – Umverpackung:	4001902925596	
Zolltarifnummer:	16023219	
Mindesthaltbarkeit:	360 Tage	
Restlaufzeit bei Anlieferung:	120 Tage	
Lagerbedingungen:	Transport und Lagerung bei -18 °C; nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren	
Aufbau Umverpackung:	2.500 g x 2 = 5,0 kg	
Sprachen auf Verpackung:	DE	
Umverpackung:	1 x Karton (Pappe), 394 mm x 294 mm x 189 mm, 338 g 1 x Kartonetikett (Papier), 200 mm x 95 mm, 3 g 2 x Folie (unbedruckte Folie), 310 mm x 450 mm, 23 g 1 x EAN-Etikett (Papier), 100 mm x 60 mm, 1 g	

Verpackung VE:

	Nettogewicht	Bruttogewicht
Pro VE:	- kg	- kg
Pro Umverpackung:	5,000 kg	5,388 kg

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

FVZ Hähnchenschenkel gebraten 220 g

Artikel-Nr.: 9255900

Karton pro Lage:	8
Karton pro Palette:	72
Bruttogewicht Palette:	407,936 kg
Palettenhöhe:	1851 mm

Zubereitungsempfehlung:	Artikel nicht zum direkten Verzehr geeignet! Produkt tiefgefroren zubereiten. Vor dem Verzehr erneut durcherhitzen! Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren. Backofen: 200 °C 30 Min., vorgeheizt Merrychef 230V: 1 Stück, 3:50 Min., 250 °C, 10 % Umluft, 100 % Mikrowelle Merrychef 380V: 1 Stück, 2:50 Min., 250 °C, 10 % Umluft, 100 % Mikrowelle Kombidämpfer (trockene Hitze): 180 °C 20 - 22 Min., vorgeheizt Mikrowelle: 800 Watt ca. 6 Min. Pfanne: 17 Min., bei mittlerer Hitze, mehrmals wenden Fritteuse: 160 °C ca. 15 Min.
--------------------------------	--

Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich:

Energie [kJ /kcal]:	722 / 173
Fett [g]:	10
davon gesättigte Fettsäuren [g]:	3,0
Kohlenhydrate [g]:	0,7
davon Zucker [g]:	0,4
Eiweiß [g]:	20
Salz [g]:	2,0
Ballaststoffe [g]:	0,0

Mikrobiologische Daten:

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

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

FVZ Hähnchenschenkel gebraten 220 g

Artikel-Nr.: 9255900

Allergeninformation:

Allergene		Bestandteile
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Weizenstärke
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.