1. Artikelbezeichnung

Chicken Frites HU

2. Produktbeschreibung:

2.1 Sachbezeichnung (gemäß 1169/2011 LMIV)

Schockgefrostetes, vollständig gegartes, paniertes Hähnchen (Ganzes Muskelfleisch in Cornflakes-Semmelbrösel-Panade)

In Streifen, geformt, mit gelb-braunen Semmelbröseln bedeckt, vollständig durchgegart

2.2 Packungsgröße:

1 x 3 kg, 10 x 1 kg

2.3 Zutaten

Zutaten: Hähnchenbrustfilet 56%, Wasser, Semmelbrösel [Cornflakes (Mais, Zucker, Salz, **GERSTENMALZEXTRAKT**), Semmelbrösel (**WEIZENMEHL**, Salz, Hefe, Gewürze)], **WEIZENMEHL**, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps), modifizierte Stärke, Salz, Dextrose, Stabilisator: Triphosphate und Antioxidationsmittel: Natriumascorbat.
Für Allergene siehe fett geschriebene Zutaten. Kann Ei, Soja, Milch und Senf enthalten.

2.4 Besondere Hinweise:

Aufbewahrung in Kühlschrank: 0-+5C° 1 Tag
im Gefrierschrank -18°C siehe Mindesthaltbarkeitsdatum

Das Produkt muss vor dem Verzehr vollständig durchgegart werden!
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Backofen: Erhitzen Sie das gefrorene Produkt im Backofen bei 200°C für 10-12 Minuten.
Fritteuse: Erhitzen Sie das gefrorene Produkt für
3-5 Minuten in Öl bei 180°C.
Pfanne: Erhitzen Sie das gefrorene Produkt für 3-5 Minuten in Öl bei 180 °C.
Heißluftfritteuse: Erhitzen Sie das gefrorene Produkt für 5-6 Minuten bei 180°C.

Obwohl alle Anstrengungen unternommen wurden, um Knochen aus diesem Produkt zu entfernen, können einige kleine Knochen zurückbleiben.

Ursprung: Ungarn

2.6 Durchschnittliche Nährwerte pro 100g:

Energiewert	785 kJ / 187 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	7,0 g 2,1 g
Kohlenhydrate davon Zucker	15 g 1,0 g
Eiweiß	15 g
Salz	1,5 g
Ballaststoffe	2,0 g

2.7 Sensorische Anforderungen:

Aussehen, Äußeres	Charakteristisch für Geflügelprodukte
Geruch, Geschmack	Frei von Fremdgeschmack/geruch
Konsistenz	arttypisch

3. Gentechnologie:

Das Produkt wird im Einklang mit den europäischen und österreichischen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht. Es werden keine Lebensmittel, Zutaten oder Hilfsstoffe eingesetzt, die durch gentechnische Verfahren hergestellt wurden. Für das Produkt besteht keine Kennzeichnungspflicht gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 i.d.g.F.

4. Allergene:

Allergene	Im Produkt enthalten J/N	Beschreibung des Allergens
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	**J**	*Weizenmehl, Gerstenmalzextrakt*
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	**N**	
Eier und Eierzeugnisse	**N***	
Fisch und Fischerzeugnisse	**N**	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	**N**	
Soja und Sojaerzeugnisse	**N***	

Milch- und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	**N***	
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse	**N**	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	**N**	
Senf und Senferzeugnisse	**N***	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	**N**	
Schwefeldioxid (SO_2) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l (als SO_2 angegeben)	**N**	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	**N**	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	**N**	

*Kreuzkontaminationen werden durch entsprechende Reinigungsmaßnahmen bestmöglich vermieden, können aber nicht ausgeschlossen werden.

5. Mindesthaltbarkeit und Lagerungsbedingungen

Gesamthaltbarkeit

12	Monate

Lagertemperatur

-18	°C

6. Verpackung

Art. Nr.	Ktn Gewicht	EAN-CODE Karton	Bestelleinheit	Karton je Lage
H17/4050	10 x 1 kg	9002242095937	1 Pal = 52 Ktn	4 Ktn
H17/6600	3 kg	9002242966008	1 Pal = 132 Ktn	11 Ktn

Dieses Produkt wird nach den HACCP-Grundsätzen und Guter Herstellungspraxis hergestellt und entspricht den gesetzlichen Bestimmungen und Grenzwerten der EU und Österreichs, insb. betreffend Kontaminanten (Schwermetalle, Aflatoxine, Pestizide, PCB).

Dieses Dokument kann elektronisch versendet werden und benötigt für die Gültigkeit keine Unterschrift.

Erstellt am 28.09.2023