

Deklaration

Saftig zartes Hähnchenbrustfilet, in ca. 18-35 g schwere Stücke geschnitten und von einer knusprig roten Panade umhüllt. Küchenfertig zubereitet mit 8 % Gewürzmarinade, tiefgefroren



Artikel	Art.-Nr.	EAN-Code (Betr.-Nr./Art.-Nr.)	Stückgewicht	Stückzahl pro Gebinde	Gebinde- gewicht	Gebinde pro Palette
01	30	400694500030.9	ca. 18-35 g (+ / - 10 %)	ca. 110 Stück	3,000 Kg	160 Karton
02						
03						
04						
05						
06						
07						
08						
09						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						

!!! Rotmarkierte Artikel benötigen eine Sonderabsprache !!!








Zutaten	<p>Hähnchenfleisch (62 %), Panade (30 %): Weizenmehl, Trinkwasser, jodiertes Speisesalz, Gewürz, Hefe, Marinade (8 %): Trinkwasser, Kartoffelstärke, Maltodextrin, jodiertes Speisesalz, Dextrose, Zucker, Aroma.</p>
----------------	--

Allergene	Glutenhaltige Erzeugnisse	X
	Krebstiere & -erzeugnisse	-
	Eier & -erzeugnisse	-
	Fisch & -erzeugnisse	-
	Erdnüsse & -erzeugnisse	-
	Soja & -erzeugnisse	-
	Milch & -erzeugnisse	-
	Schalenfrüchte (Nüsse)	-
	Sellerie & -erzeugnisse	-
	Senf & -erzeugnisse	-
	Sesamsamen & -erzeugnisse	-
	Schwefeldioxid & Sulfite	-
	Lupine & -erzeugnisse	-
	Weichtiere & -erzeugnisse	-

Zusatzstoffe (loser Verkauf)	"mit Farbstoff"	-
	"mit Konservierungsstoff"	-
	"mit Antioxidationsmittel"	-
	"mit Geschmacksverstärker"	-
	"geschwefelt"	-
	"geschwärzt"	-
	"gewachst"	-
	"mit Phosphat"	-
	"mit Süßungsmittel"	-
	"enthält eine Phenylalaninquelle"	-
	- - -	-
	- - -	-

Allergene	<p>Die Ausführungen dieser Allergieinformation entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und beruhen auf den uns vorliegenden Lieferantenerklärungen und Produktspezifikationen in Bezug auf die enthaltenen Rohstoffe. Die Angaben beziehen sich nur auf Rohstoffe, die laut Rezeptur enthalten sind.</p> <p>Zur Problematik der Kreuzkontamination von Allergenen teilen wir Ihnen mit, dass wir durch regelmäßige Reinigungsmaßnahmen bestrebt sind, das Risiko einer Verschleppung von potentiell allergenen Stoffen so gering wie möglich zu halten.</p> <p>Allerdings können wir aufgrund unserer Produktvielfalt eine Kreuzkontamination mit den oben genannten und in unserem Betrieb verwendeten Allergenen nicht völlig ausschließen, so dass diese möglicher Weise in Spuren enthalten sein könnten.</p>
------------------	---

GVO	<p>Nach unserem Kenntnisstand enthält das Produkt kein Material aus gentechnisch veränderten Organismen, das gemäß der EG-Richtlinien EG 1829/2003 und EG 1830/2003 kennzeichnungspflichtig ist.</p> <p>Das Produkt wurde keiner Behandlung mit ultravioletten, ionisierenden oder ähnlichen Strahlen unterzogen.</p>
------------	---

Zubereitungsempfehlung	Anwendung	<ul style="list-style-type: none"> - Produkt für alle Bevölkerungsgruppen geeignet - Produkt tiefgefroren verarbeiten - Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren - Produkt nur durchgegart verzehren - heiß oder kalt zu verzehren
	Topf 	---
	Pfanne 	bei mittlerer Hitze ca. 6 Minuten je Seite goldbraun braten
	Mikrowelle 	---
	Fritteuse 	bei 165°C ca. 6 Minuten goldgelb frittieren
	Backofen 	---
	Konvektomat 	---
	Grill 	---

°C & Haltbarkeit	<p>Das auf der Verpackung angegebene Datum ist bei durchgängiger Lagerung unter der vorgegebenen Kühltemperatur gesichert. Bei Unterbrechung der Kühlkette oder Lagerung im Kühlschrank über der angegebenen Temperatur empfehlen wir den sofortigen Verbrauch.</p>	Lagerung	< -18°C
		Transport	< -18°C
		Verkauf	< -18°C
		Haltbarkeit	18 Monate (ab Produktion)
		Restlaufzeit	9 Monate (ab Auslieferung)
		Etikett (Deklaration)	mindestens haltbar bis:


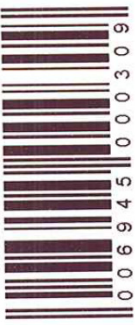



Sensorik	Aussehen	gleichmäßig geplättetes Hähnchenbrustfilet, umhüllt von einer rötlich-krossen Panade, mittel bis grob in der Körnung
	Geruch	frisch, arttypisch
	Geschmack	frisch, neutral in der Würzung, arttypisch
	Konsistenz	Panade angenehm kross mit guter Haftung am Produkt, Filetfleisch vollmundig im Biss und hell in der Fleischfarbe, arttypisch

	Parameter	Analysemmethode	Richtwert	GDA
Nährwerte (pro 100 g)	Kilojoule	Berechnet	663 KJ	8 %
	Kilokalorien	Berechnet	158 Kcal	8 %
	Eiweiß	Stickstoffbestimmung (N x 6,25)	17,5 g	35 %
	Kohlenhydrate	Berechnet	19,9 g	7 %
	davon Zucker	Berechnet	1,8 g	2 %
	Fett	Weibull / Stoldt	0,7 g	1 %
	davon gesättigte Fettsäuren	Weibull / Stoldt	0,3 g	2 %
	Ballaststoffe	Berechnet	1,1 g	4 %
	Natriumchlorid	Potentiometrische Titration	1,6 g	26 %
	Die Nährwerte beziehen sich auf 100 g Produkt und können naturbedingten Schwankungen unterliegen			

	Parameter	Analysemmethode	Richtwert	Warnwert
Mikrobiologie	Aerobe Gesamtkeimzahl	nach § 64 LFGB	$< 5 \times 10^6$ KbE / g	- - - - KbE / g
	Escherichia coli	nach § 64 LFGB	$< 5 \times 10^2$ KbE / g	5×10^3 KbE / g
	Pseudomonaden	nach § 64 LFGB	$< 1 \times 10^6$ KbE / g	- - - - KbE / g
	Staphylokokken (Koagulase +)	nach § 64 LFGB	$< 5 \times 10^2$ KbE / g	5×10^3 KbE / g
	Enterobacteriaceae	nach § 64 LFGB	$< 1 \times 10^4$ KbE / g	1×10^5 KbE / g
		Salmonellen	nach § 64 LFGB	- - -
	Listeria monocytogenes	nach § 64 LFGB	- - -	1×10^2 KbE / g

Physik	<ul style="list-style-type: none"> - Gewichtsverlust durch Gefrierlagerung möglich - Gewichtsverlust durch Garen möglich
---------------	--

Verpackung	Verpackungsart	Lose im Karton						
	Verpackung	Vollpappenkarton, weißer neutraler Deckel, Etikett						
	Abmessungen	363 mm	x	293 mm	x	86 mm	Tara	20 g
	Transportbehälter	Vollpappenkarton, weißer neutraler Deckel, Etikett						
	Abmessungen	363 mm	x	293 mm	x	86 mm	Tara	348 g
	Behälter pro Palette	8 Karton à 3,000 Kg je Lage						
			160 Karton je Palette (maximale Höhe: 1,90 m inkl. Europalette)					
		160 Karton * 3,000 Kg = 480,000 Kg (mit Stretchfolie umwickelt)						
Allgemein	Die von uns verwendeten Packmittel bzw. Packstoffe wie Aromaschutzverpackungen, Beutel, E-Kisten u.a. entsprechen den gesetzlichen Anforderungen des deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, sowie den Folgeverordnungen in der jeweils gültigen Fassung							
Rückverfolgung	Um die Rückverfolgung zu gewährleisten, ist auf jedem Gebinde eine LOT-Nummer. Diese Nummer ist fortlaufend und in unserem Betrieb nur einmal vergeben.							

Etikett	Art.-Nr.: 00030		Chicken-Crossies, paniert		Inhalt ca. 110 Stück 3 Kg	Stückgewicht: ca. 18-35 g
	Saftig zartes Hähnchenbrustfilet, in ca. 18-35 g schwere Stücke geschnitten und von einer knusprig roten Panade umhüllt. Küchenfertig zubereitet mit 8 % Gewürzmarinade, tiefgefroren					
Zutaten: Hähnchenfleisch (62 %), Panade (30 %): <u>Weizen</u> mehl, Trinkwasser, jodiertes Speisesalz, Gewürz, Hefe, Marinade (8 %): Trinkwasser, Kartoffelstärke, Maltodextrin, jodiertes Speisesalz, Dextrose, Zucker, Aroma. Allergene Stoffe: <u>Gluten</u>						
 Qualität von Anfang an H. Knaup GmbH & Co. KG Merschweg 29, 33397 Rietberg		Tiefkühlkost tiefgefroren verarbeiten und wenn aufgetaut nicht wieder einfrieren. Geflügelfleisch immer vollständig durchgaren.		Nährwerte pro 100g		Stand 01  4 0 0 6 9 4 5 0 0 0 3 0 9
		Pflanze: bei mittlerer Hitze ca. 6 Minuten je Seite braten Fritteuse: bei 165°C ca. 6 Minuten frittern Backofen: --- Konvektomat: ---		Brennwert: 663 KJ / 158 Kcal Eiweiß: 17,5 g Salz: 1,6 g Kohlenhydrate: 19,9 g davon Zucker: 1,8 g Fett: 0,7 g davon gesättigt: 0,7 g		
Lagerung bei: mind. -18°C		Mindestens haltbar bis: siehe Zusatzetikett				
Etiketten-Maße						
		175 mm				80 mm

H. Knaup GmbH & Co. KG

Merschweg 29
33397 Rietberg

Telefon : 05244 - 9806 6
Fax : 05244 - 9806 86
E-Mail : info@knaup-nrw.de
Internet : www.knaup-nrw.de

Anschrift

DE EZG 63 EG

DE EV 1762 EG

DE EUZ 225 EG

Veterinär-Kontrollnummern

M. J. Klose
- Qualitätsmanagement -

Telefon : 05244 - 9806 705
Fax : 05244 - 9806 85
E-Mail : mjk@knaup-nrw.de

Kontakt Daten
bei Reklamationen

Im Falle einer Krise in unserem Hause dient Frau **Sonja Stücker** als
Ansprechpartner.
Die entsprechende Telefonnummer lautet:
05244 - 9806 78
Im Falle einer Krise sind wir mit dieser Telefonnummer 24 Stunden für Sie
erreichbar.

Krisenmanagement

Dieses Produkt entspricht dem deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch.

Wir haben ein Qualitätsmanagement-System eingeführt und richten unsere Produktion speziell nach den Anforderungen des International-Food-Standard aus.

Strenge Qualitätskontrollen und regelmäßig geschultes Personal sind unsere Sicherheit für ein standardisiertes und sicheres Produkt.

Sollten Sie dennoch nicht mit diesem Produkt zufrieden sein, so kontaktieren Sie uns bitte umgehend unter einen der oben aufgeführten Kommunikationswege.

M. J. Klose
- Qualitätsmanagement -

Hersteller-Informationen