

Produktspezifikation

Hähnchen püriert***

1. Stammdaten

1.1 Produktbezeichnung	Hähnchen püriert***
1.2 Artikel-Nummer	31900111
1.3 EAN13	4255575508413
1.4 Intrastat-Nummer	

2. Artikelinformationen

2.1 Haltbarkeit	Restlaufzeit ab Produktion	270 Tage
	Restlaufzeit ab Anlieferung	30 Tage
2.2 Lager-/Transporttemperatur	tiefgekühlt bei -18°C	
2.3 Hergestellt in / Vertrieb aus	Deutschland	
2.4 Einwaage	Karton 1250 g (25 x 50 g)	
2.5 Verpackungseinheit	1 x 1250 g	

3. Produktinformationen

3.1 Zutatenverzeichnis

VOLLEI, Hähnchenfleisch (30 %), SOJACREME (Wasser, Sonnenblumenöl, SOJABOHNEN, Zucker, Emulgator Zuckerester von Speisefettsäuren, Stabilisator Xanthan, Guarkernmehl, Carrageen, Meersalz, Aroma), Hähnchenfett, Kartoffelpüree (Kartoffeln, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Stabilisator Dinatriumdiphosphat, Kurkuma), Wasser, modifizierte Stärke, Rinderbrühe (Maltodextrin, natürliches Aroma, Salz, Rinderfett), Karamellzuckersirup, Speisesalz, Gewürze.

Bitte sofort weiterfrostern! Aufgetaute Produkte nicht wieder einfrieren!

'Regenerierhinweis: Kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt);
für Teller- regeneration/ Kaltportionierung geeignet

3.2 Zusatzstoffe

Keine Zusatzstoffe

3.3 Allergene

Eier und Erzeugnisse daraus
Sojabohnen und Erzeugnisse daraus

Die Angaben beziehen sich auf den derzeitigen rezeptorischen Zusatz.
Kreuzkontaminationen, auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potential, die
im Anhang II VO (EU) Nr. 1169/2011 aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.

3.4 Produktbeschreibung

Hähnchen püriert
aus Hähnchenfleisch, mit Sojacreme fein abgeschmeckt.

Produktspezifikation

Hähnchen püriert***

3.5 Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ 647 / kcal 155 / Fett 10,6 g, davon ges. Fettsäuren 2,5 g
Kohlenhydrate 2,8 g, davon Zucker 0,6 g / Eiweiß 12,1 g / Salz 0,9 g

3.6 Regenerierhinweis

siehe oberhalb

3.7 Für folgende Ernährungsformen geeignet:

1,2,5,6
1=Vollkost
2= Leichte Vollkost
3=vegetarisch
4=vegan
5=Glutenfrei
6=Lactosefrei
7=Glutenfrei laut Rezeptur
8=Lactosefrei laut Rezeptur

3.8 Mikrobiologie

Wir bestätigen, dass das vorliegende Produkt der Verordnung (EG) Nr.2073/2005 über "mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel" sowie den gültigen Richt- und Warnwerten der DGHM entspricht.

4. Verpackung und logistische Daten

4.1 Abmaße

Länge: 29,80 cm
Breite: 19,70 cm
Höhe: 14,40 cm
Volumen: -

5. Zertifizierung

EG-Öko-Verordnung, Code-Nr. DE-ÖKO-003

6. Normen/ Richtlinien

EG-Zulassung : DE RP-EV 002 EG
EG-Zulassung : DE RP-EFB 308 EG

Wir bestätigen, dass die von uns hergestellten und vertriebenen Produkte, weder nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln, noch den neuen EU-Verordnungen zur Zulassung, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebens- und Futtermittel (VO EG Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003), kennzeichnungspflichtig sind.

Das standardisierte Dokument wurde EDV-gestützt erstellt und trägt daher keine Unterschrift

Druckdatum 07.03.2024

Stand: 29.12.23

Hersteller / Lieferant
Adresse

Sander Gourmet GmbH
Industriepark 12
56291 Wiebelsheim

Telefon +49(0)6766/9303-0
Telefax +49(0)6766/9303-45
E-Mail info@sander-gruppe.com