

Produktspezifikation

Hühnerfrikassee püriert***

1. Stammdaten

1.1 Produktbezeichnung	Hühnerfrikassee püriert***
1.2 Artikel-Nummer	31900067
1.3 EAN13	4250718653920
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 Gesamteinwaage	Karton 1400 g (20 x 70 g)		
2.5 Verpackungseinheit	1 x 1400 g		

3. Produktinformationen

3.1 Zutatenverzeichnis

VOLLEI, MILCH teilentrahmt, Hähnchenfleisch (18 %) (Hähnchenfleisch, Speisesalz), SCHLAGSAHNE (mit Stabilisator Carrageen), Spargel (8 %), Champignons (8 %) (Champignons, Wasser, Speisesalz, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, Säuerungsmittel Citronensäure), Erbsen (4 %), Karotten (4 %), Maltodextrin, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), natürliche Aromen, Dextrose, Hähnchenfett, Gewürze.

'Bitte sofort weiterfrostern!'

'Aufgetaute Produkte nicht wieder einfrieren!'

3.2 Zusatzstoffe

mit Antioxidationsmittel

3.3 Allergene

Eier und Erzeugnisse daraus

Milch inkl. Lactose 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



Produktspezifikation

Hühnerfrikassee püriert***

3.4 Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ 490 / kcal 117 / Fett 7,5 g, davon ges. Fettsäuren 3,0 g
Kohlenhydrate 3,7 g, davon Zucker 2,5 g / Eiweiß 8,7 g / Salz 1,11 g

3.5 Regenerierhinweis

Kombidampf 120 °C:15 min (TK) für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet

3.6 Für folgende Ernährungsformen geeignet:

1
1=Vollkost
2= Leichte Vollkost
3=vegetarisch
4=vegan
5=Glutenfrei
6=Lactosefrei

3.7 Mikrobiologie

auf Anfrage
Wir bestätigen, dass das vorliegende Produkt der Verordnung (EG) Nr.2073/2005 über "mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel" entspricht.

4. Maße Verpackung

4.1 Abmaße

Länge: 24.00 cm
Breite 20.00 cm

5. Lebensmittelrechtliche Angaben

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.

6. Lebensmittelrechtliche Angaben

6.1 Zertifizierung

DIN EN ISO 9001 IFS Food
integriertes HACCP-Konzept

6.2 Normen/Richtlinien

EG-ÖKO-Zulassung : DE-RP-003-01365-B
EG-Zulassung : DE RP-EV 002 EG
EG-Zulassung : DE RP-EFB 308 EG

6.3 Verantwortlichkeit

QMB Frau Simone Sauer
PM Frau Antonie Müller

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

Druckdatum 17.03.2017

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-gourmet.com