

	Produktspezifikation 5404	5.6-01-002-05404-FB 30.06.2025 07:30 Gültig ab 27.06.22 Seite 1 von 4
---	--	--

Exakte Artikelbezeichnung (lt. Etikett)

Golden Chicken Nuggets im Backteig -TK-

Verkehrsbezeichnung

Golden Chicken Nuggets im Backteig, tiefgefroren
Hähnchenfleisch fein zerkleinert, mit Trinkwasser, Weizenmehl geformt, gegart, vorfrittiert

Verwendungszweck / Verbraucherhinweis

Nicht für den Rohverzehr geeignet - Geflügel vor dem Verzehr komplett durcherhitzen.

Angetaute Ware ist sofort zu verbrauchen! Angetaute Ware nicht wieder einfrieren!


Produktbeschreibung

Hähnchenfleisch (51%), fein zerkleinert, mit Trinkwasser, Weizenmehl, geformt, mit Backteig ummantelt, vorfrittiert, gegart und tiefgefroren. Einzeln entnehmbar.

Zubereitungsanweisung:

Fritteuse: tiefgefrorenes Produkt bei 175°C ca. 3:30 Minuten frittieren.

Pfanne: Produkt 8-10 Minuten in Öl braten.

Backofen: Umluftofen auf 200°C vorheizen und 17-18 Minuten backen

Herkunftsland Deutschland

Ursprungsland
(Herkunft der Rohstoffe) _____

Leitsatzkennziffer _____

Zolltarifnummer 16023219

Ware entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz ☒

Lieferanten-Art.-Nr. 47004L

Zutatenliste (nach LMV (EU) Nr. 1169/2011)

Zutaten: Hähnchenfleisch (51%), Wasser, **WEIZENMEHL**, Rapsöl, Paniermehl (enthält **WEIZENMEHL**), Maismehl, Salz, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumbicarbonat), **MOLKENPROTEIN, EIWEIßPULVER**, Aroma, Zucker, Gewürze, Gewürzextrakt (**SELLERIE**). Kann Spuren von SOJA enthalten.

GVO/GMO-Verordnung ☒

Das Produkt enthält nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1839/2003 keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen (GVO) und entspricht den jeweils gültigen, gesetzlichen Vorschriften der EU und Deutschlands. Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare CVO-Anteile (je Zutat) kleiner als 0,9 %.

Konformitätserklärung ☒

Konformitätserklärung der Primärverpackung

Hiermit erklären wir, daß die Verpackungen unserer Produkte den gesetzlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung (bzw. Entsprechungen in den europäischen Kunststoffrichtlinien) sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 und EG 10/2011 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entsprechen.

erstellt am: 29.06.2022	geprüft am: 29.06.2022	freigegeben am: 29.06.2022	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	02

 RECKE FLEISCH & WURSTWAREN	Produktspezifikation 5404	5.6-01-002-05404-FB 30.06.2025 07:30 Gültig ab 27.06.22 Seite 2 von 4
--	--	--

Allergene	WEIZENMEHL, MOLKENPROTEIN, EIWEIFPULVER, SELLERIE; Kann Spuren von SOJA enthalten
------------------	---

Produktdaten / Logistische Daten			
Qualitätsstufe		<u>Karton</u>	
MHD in Tagen	<u>533</u>	Gewicht je St/Pck. in g	<u>1000g</u>
Restlaufzeit in Tagen	<u>533</u>	Tara Stück in g	
Kühlung haltbar über 7°C	☐	St/Pck. je Karton	<u>12 Packungen</u>
Kühlung haltbar unter 7°C	☒	Abmessung St L/B/H mm	
Kühlformel	<u>bei mindestens -18°C</u>	Nettogew. je Karton in kg	<u>12,0 kg</u>
Darm / Hülle		Tara Karton in g	
Kaliber in mm		Abmessung Krt L/B/H mm	
Verpackung Einzelartikel		<u>E2-Satten</u>	
Verpackungsmaterial	<u>Neutrale Folie</u>	St/Pck. in E2	
Vertriebsweg	<u>eigener LKW, per Spedition</u>	Nettogewicht E2 in kg	
Egalisierte Ware	☒	<u>Paletten</u>	
EAN-Code Artikel	<u>4006827902103</u>	Krt/Satten je Lage	
EAN-Code Karton	<u>4006827902110</u>	Lagen pro Palette	
Handelseinheit (kg/St)	<u>kg</u>	Palettenfaktor/Kartons	
		Palettenhöhe in mm	

Durchschnittliche Nährwerte je 100g	
Brennwert kJ	<u>929</u>
Brennwert kcal	<u>222</u>
Fett in g	<u>13,2</u>
Fett, davon Fettsäuren in g	<u>2,3</u>
Kohlenhydrate in g	<u>12,8</u>
Zucker in g	<u>0,8</u>
Eiweiß in g	<u>12,9</u>
Salz in g	<u>1,04</u>
Die Nährwertangaben unterliegen rohstoffbedingten Schwankungen.	

Analysewerte - Chemisch	
BEFFE absolut	
BEFFE in FE	
ph-Wert	
Wassergehalt in g	
Fettgehalt in g	
Eiweißgehalt in g	
Trockenmasse in g	
NaCl/Kochsalz in g	

erstellt am: 29.06.2022	geprüft am: 29.06.2022	freigegeben am: 29.06.2022	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	02

	Produktspezifikation 5404	5.6-01-002-05404-FB 30.06.2025 07:30 Gültig ab 27.06.22 Seite 3 von 4
---	---	---

Analysewerte - Mikrobiologisch	
Aerobe mesophile Koloniezahl	> 5x10 ⁴ KbE/g
Enterobacteriaceae	>10 ³ KbE/g
Escherichia coli	>10 KbE/g
Koagulase positive Staphylokokken	>10 ² KbE/g
Milchsäurebakterien	
Hefen	
Salmonellen	Abwesend in 25g
Listeria monocytogenes	Abwesend in 25g
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	

Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	
Konsistenz	zart, mit festem Biss, knusprige Kruste
Farbe	goldgelb bis hellbraun
Geruch	
Geschmack	aromatisch, mild im Geschmack, nach Hähnchen, kein Fremdgeschmack

erstellt am: 29.06.2022	geprüft am: 29.06.2022	freigegeben am: 29.06.2022	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	02

	Produktspezifikation 5404	5.6-01-002-05404-FB 30.06.2025 07:30 Gültig ab 27.06.22 Seite 4 von 4
---	---	---

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung

Inhaltsstoffe	Ja	Nein	in Spuren	Inhaltsstoff/Spur
Glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X			WEIZENMEHL
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X		
Eier und -erzeugnisse	X			EIWEIßPULVER
Fisch und -erzeugnisse		X		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X		
Soja und -erzeugnisse			X	Kann Spuren von SOJA enthalten
Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose	X			MOLKENPROTEIN
Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse		X		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	X			SELLERIE
Senf und -erzeugnisse		X		
Sesamsamen und -erzeugnisse		X		
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben		X		
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X		

erstellt am: 29.06.2022	geprüft am: 29.06.2022	freigegeben am: 29.06.2022	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	02