

Produkt-Spezifikation

Erstellungsdatum: 14.12.2016

Version: 1

gültig ab der Kennzeichnung
mit MHD: 08.01.2018

Elektronisch erstellt, ohne Unterschrift gültig.



www.new-leaf.eu

1. Produkt- bezeichnung

Artikel-Nr: 2092222
Artikelbezeichnung: Fire Wingers "Buffalo Style"
(Verkehrsbezeichnung im Sinne der LMIV): Hähnchenflügel, geteilt, mariniert, gegart, tiefgefroren
Physikalischer Zustand: gegart
Artikelkurzbeschreibung: Chicken Wings in einer feurig-scharfen Marinade, gegart, tiefgefroren.

2. Deklaration

Zutaten: (gemäß LMIV) Zutaten: Hähnchenflügel geteilt 85%, Marinade 7% (Wasser, Brantweinessig, Speisesalz, Zucker, Aroma (u.a. Raucharoma), Gewürze, Hefeextrakt, Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Dextrose, pflanzliches Öl (Sonnenblumenöl), Gewürzextrakte), Wasser, Stabilisator: Diphosphate; Gewürzextrakte

3. Nährwertangaben pro 100g

Energie	753 kJ / 181 kcal
Fett	12 g
davon: gesättigte Fettsäuren	3,1 g
Kohlenhydrate	1,0 g
davon: Zucker	0,5 g
Eiweiß	17 g
Salz	2 g

Die Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen biologischen Schwankungen (Toleranz: +/- 20%)

4. Allergene

laut Rezeptur enthaltene Allergene

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Karmut oder Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	:	-
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	:	-
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	:	-
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	:	-
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	:	-
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	:	-
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse	:	-
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse	:	-
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	:	-
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	:	-
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	:	-
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als SO2 angegeben	:	-
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	:	-
Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßer) und daraus hergestellte Erzeugnisse	:	-

["-" = nicht in der Rezeptur enthalten]

Produkt-Spezifikation

Erstellungsdatum: 14.12.2016

Version: 1

gültig ab der Kennzeichnung
mit MHD: 08.01.2018

Elektronisch erstellt, ohne Unterschrift gültig.



www.new-leaf.eu

5. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten / bei loser Abgabe

Farbstoff:	-
Konservierungsstoff:	-
Antioxidationsmittel:	-
Geschmacksverstärker:	-
geschwefelt:	-
geschwärzt:	-
gewachst:	-
Süßungsmittel:	-
Phosphat:	Diphosphate

["-" = nicht enthalten gemäß Zusatzstoff-ZulassungsVO §9]

Allgemeine Hinweise: Produkt nur durchgegart verzehren! Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Gewichtsverlust durch Tiefgefrieren und Erhitzen!



Kombi- dämpfer:

Gefrorene FIRE WINGERS bei 200°C 10-12 Minuten backen.



Fritteuse: FIRE WINGERS bei 180°C 5-6 Minuten goldbraun und knusprig frittieren.



Backofen:

Backofen auf 220°C vorheizen. FIRE Wingers mit Backpapier auf das Backblech in die Mitte des Ofens legen - kein Fett zugeben. 15-20 Minuten backen, bis die Fire Wingers goldbraun und knusprig sind.

6. Zubereitungs- empfehlungen

7. Mikrobiologische Grenzwerte [KBE/g]

	Einheit [KBE/g]		Einheit [KBE/g]
Enterobacteriaceae:	k.A.	Listeria monocytogenes:	100
E coli:	1.000		
Staphylococcus aureus:	1.000		
Salmonella:	neg. in 25g		

8. Bestelleinheit / Logistische Daten

Inhalt:	2 x 55-80 x ca. 2500 g	
Netto Gewicht Verkaufseinheit (g):	5.000	
Brutto Gewicht Verkaufseinheit (g):	5.310	
Tara Gewicht Verpackung (g):	310	
Karton-Abmessungen (in mm):	390 x 260 x 160	
EAN Code (Bestelleinheit):	4029592209246	
EAN Code (Wiederverkaufseinheit):	4027365817018	
Karton / Lage:	9	
Lagen / Palette:	11	
Anzahl Kartons / Palette:	99	
Gesamtgewicht Palette (kg):	Netto: 525,69	Brutto: 545,69
Lagerbedingungen:	Tiefkühl Lagerung bei -18°C oder kälter	
Mindestreslaufzeit bei Anlieferung:	9 Monate	

9. Allgemeine Erklärungen

Allgemeiner Hinweis zu Genetisch veränderten Organismen

Das Produkt muss nach unserem derzeitigen Kenntnisstand nicht im Sinne der EU Richtlinie (EC) Nr. 1829/2003, Nr. 1830/2003 und Nr.10/2011 gekennzeichnet werden.

Allgemeine Erklärung

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht den geltenden Bestimmungen der europäischen Gesetzgebung und deren Folgeverordnungen. Die Verarbeitung des Produktes erfolgt nach GMP-/HACCP-Grundsätzen, so dass nach menschlichem Ermessen alle Maßnahmen zur Fremdkörpervermeidung getroffen wurden. Die Ware ist somit frei von Fremdkörpern, soweit technologisch möglich.

Die Angaben dieser Spezifikation beziehen sich auf das Produkt im Originalgebinde. Die Weiterverarbeitung des Produktes muss in Übereinstimmung mit den allgemeinen GMP-/HACCP-Grundsätzen und unter Einhaltung hygienischer Bedingungen erfolgen. Für aus unserem Produkt hergestellte Produkte kann keine Haftung übernommen werden.

Die vorstehenden Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen zustande gekommen sind. Schwankungen können in grundsätzlich allen dargestellten Werten aufgrund der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht ausgeschlossen werden. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produkthandhabung, die ausserhalb unseres Einflussbereichs liegt, Qualitätsveränderungen ergeben, für die keine Haftung übernommen werden kann. Die Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.



European
Convenience
Food

Unternehmen der ECF-Group:

Eichkamp GmbH & Co. KG / Eichkamp 16 / 49681 Garrel / Fon: 04474.9898-0

Karl Kemper Convenience GmbH / Siemensstraße 11 - 13 / 46325 Borken / Fon: 02861.947-0