

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

Western Chik'n® Wings

Artikel-Nr.: 8477600

Verkehrsbezeichnung: Hähnchenflügel, geteilt, mit 8 % Flüssigwürzung, gegart, tiefgefroren.

Zutaten: Hähnchenflügel (90 %), Rapsöl, Wasser, WEIZENMEHL, Speisesalz, Gewürzextrakt, natürliches Aroma (enthält GERSTE), Gewürze, Zucker

Produktbeschreibung: Mittelstürmer: Mit ihrer „medium hot“ Marinade erobern die saftigen, fleischigen Hähnchenflügel die Freunde der mittleren Schärfe. Wir verwenden Mittel- und Oberflügel, gegart.

Beschaffenheit: gegart
Kostform: halal, ohne Alkohol
Abmessungen, TK: ca. (L x B x H)
Stückgewicht:

Identitätskennzeichen: DE - NI 10029 - EG

EAN – Verkaufseinheit: 4004074060973
EAN – Umverpackung: 4004074060966
Zolltarifnummer: 16023219

Mindesthaltbarkeit: 365 Tage
Restlaufzeit bei Anlieferung: 120 Tage
Lagerbedingungen: Transport und Lagerung bei -18 °C; nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Aufbau Umverpackung: 10 x 1,0 kg = 10,0 kg (unsortiert)
Sprachen auf Verpackung: DE, GB, FR, NL, IT, ES, PT, DK, SE, FI, NO, GR, TR, PL, SK, CZ

Umverpackung: 1 x Karton (Pappe), 500 mm x 300 mm x 225 mm, 459 g
1 x Kartonetikett (Papier), 210 mm x 148 mm, 2 g

Verpackung VE: 10 x Beutel (bedruckte Folie PE), 235 mm x 23 mm x 290 mm, 13 g

	Nettogewicht	Bruttogewicht
--	---------------------	----------------------

Pro VE:	1 kg	1,013 kg
----------------	------	----------

Pro Umverpackung:	10,00 kg	10,591 kg
--------------------------	----------	-----------

Karton pro Lage:	6
Karton pro Palette:	42
Bruttogewicht Palette:	464,822 kg
Palettenhöhe:	1725 mm

Zubereitungsempfehlung: Produkt unaufgetaut zubereiten. Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren.

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

Western Chik'n® Wings

Artikel-Nr.: 8477600

Backofen: 220 °C ca. 12 Min., nach 7 Min. wenden

Merrychef 230V:

5 Stück, 03:40 Min.,

250 °C, 100 % Umluft, 100 % Mikrowelle

10 Stück, 04:50 Min.,

250 °C, 100 % Umluft, 100 % Mikrowelle

Merrychef 380V:

5 Stück, 02:45 Min.,

250 °C, 100 % Umluft, 85 % Mikrowelle

10 Stück, 03:40 Min.,

250 °C, 100 % Umluft, 100 % Mikrowelle

Kombidämpfer (trockene Hitze): 220 °C ca. 15:00 Min.

Friteuse: 175 °C ca. 4 Min.

Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich:

Energie [kJ /kcal]:	801 / 192
Fett [g]:	13
davon gesättigte Fettsäuren [g]:	3,2
Kohlenhydrate [g]:	4,5
davon Zucker [g]:	0,0
Eiweiß [g]:	14
Salz [g]:	1,8
Ballaststoffe [g]:	0,6

Mikrobiologische Daten:

E. coli	< 100 KBE/g
Enterobacteriaceae	< 1000 KBE/g
Gesamtkeimzahl	< 100000 KBE/g
Listeria monocytogenes	< 100 KBE/g
S. aureus	< 100 KBE/g
Salmonellen	in 25 g nicht nachweisbar

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

Western Chik'n® Wings

Artikel-Nr.: 8477600

Allergeninformation:

Allergene		Bestandteile
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Gerste, Weizenmehl
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Ei in Spuren möglich
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Soja in Spuren möglich
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Lactose)	+	Milch in Spuren möglich, Laktose in Spuren möglich
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Sellerie in Spuren möglich
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Senf in Spuren möglich
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Schwefeldioxid und Sulphite (>10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂)	-	
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	

+ = enthalten / - = nicht enthalten

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe (gemäß §9 ZZuIV):

Keine

GVO – Erklärung:

Das Produkt unterliegt keiner Kennzeichnungspflicht gemäß den EU-Verordnungen 1829/2003/EG und 1830/2003/EG zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln.

Das Produkt entspricht in seiner Zusammensetzung und Kennzeichnung den in Deutschland und der EU geltenden rechtlichen Anforderungen.