SousVide Thai Chicken Curry

1. ALGEMEINE DATEN	
Artikel :	Gekochte Sous Vide Thai Chicken Curry
Beschreibung:	Hühnerfleisch mit Thai Curry Mischung/Soße in einer Vakuum Verpackung und sous vide gekocht.
Organoleptisch:	Hühnerfleisch mit Thai Curry Geschmack.
2. BEWAHRCONDITIONEN	
Temperatur:	Gekühlt aufbewahren bei maximal 4°C
Haltbarkeit:	Gemäß Etikett der Verpackung gekühlt: 20 Wochen nach Verpackungsdatum Nach dem Öffnen bei maximal 4°C noch maximal 2 Tage aufbewahren
3. GEBRAUCH	
Zubereitungsweise	10 Minuten bei 160°C mit 10% Feuchtigkeit im vorgeheizten Kombi-Ofen regenerieren.
4. VERPACKUNG	
	Circa 1 Kg im Vakuumverpackung und circa 10 Stück in einem Karton. Nettogewicht des Kartons: zwischen circa 9 und 12 Kg (tatsächliches Gewicht pro Karton steht auf dem Etikett. Das Nettogewicht auf dem Karton ist das Gewicht des Produkts einschließlich der Vakuumverpackung).

5. INGREDIENTENDEKLARIERUNG

Zutaten: Hühnerfleisch (60%), Kokosnussextrakt, Wasser, Paprika, grüne Bohnen, Zwiebeln, Champignons, Mini-Mais, Kokoscreme, Bambussprossen, Kristallzucker, Karamell, Invertzuckersirup, getrocknete rote Chilischoten, modifizierte Maisstärke, gemischte Kräuter und Gewürze (einschließlich Koriander), Salz, Sonnenblumenöl, Zitronengras, Schalotten, Limettenschalen, Galgant, Verdickungsmittel: E412, Säureregulator: E330, Emulgator: E435.

6. NAHRUNGSWERTE

Analysedaten pro 100 Gramm Endprodukt (durchschnittswerte nach Berechnung):

Energetischer Wert	469 kJ / 112 kcal
Fett	4,4 Gramm
- davon gesättigtes Fett	1,1 Gramm
Kohlhydraten	4,8 Gramm
- davon Zuckerzutaten	1,9 Gramm
Eiweiß	13,0 Gramm
Salz	1,3 Gramm

7. ALLERGIEINFORMATION

\+ = anwesend, - = abwesend

1	Milcheiweiß(Kuh/Büffel/Ziege/Schaf	-	18	Nußöl	-
2	Lactose	-	19	Erdnuß	-
3	Ei	-	20	Erdnußöl	-
4	Soja – Eiweiß	-	21	Sesam	-
5	Soja – lecithine	-	22	Sesamöl	-
6	Gluten	-	23	Sulfit (E220 bis zu E228)	-
7	Weizen	-	24	Koriander	+
8	Rogge	-	25	Sellerie	-
9	Rindfleisch	-	26	Möhre	-
10	Schweinefleisch	-	27	Lupine	-
11	Fish	-	28	Senf	-
12	Hühnerfleisch	+			
13	Krebs-, schalen- und Weichtiere	-			
14	Maïs	+			
15	Cacao	-			
16	Hülsenfrüchte	-			
17	Nüße	-			

8. KENZEICHNUNGSPFLICHTINGEN ZUSATZSTOFFE

Mit Säuerungsmittel: E330
Mit Emulgator: E435
Mit Verdickungsmittel: E412

9. MIKROBIOLOGISCHE WERTE BEI ABLIEFERUNG

Micro-organismen	Norm		
	m	**M**	
Salmonella	abwesend in 25 gram	abwesend in 25 gram	
E-coli	50	500	kve/g
Algemeine Keimzahl	100.000	500.000	kve/g
Staphylococcus Aureus	100	1.000	kve/g
Listeria Monocytogenes	abwesend in 25 gram	< 100	kve/g
Bacillus Cereus	100	1.000	kve/g
Enterobacteriaceae	1.000	5.000	kve/g

m = Indikativ Standard
M = Maximaler Standard

10. GESETZGEBUNG

Gesetzgebung Allgemein	Produkt produziert nach de EU-Geboten: EG nr. 852/2004, 853/2004 und 2073/2005.
Gesetzgebung GMO	Produkt enthält kein GMO oder Zutaten die mit GMO produziert sind nach EU-Geboten EG nr. 1829/2003 und 1830/2003.