



## Produktspezifikation

Artikel	<b>Putenschnitzel natur, leicht gewürzt - TK -</b> 
---------	---

Artikel	Beschreibung	Putenschnitzel natur, leicht gewürzt mit 8% Flüssigwürzung, wie gewachsen, aus der Brust geschnitten, lose tiefgefroren.  Herkunft: Frankreich		
		Artikel Nummer	EAN-Code	Stückgewicht
		66201015		90g +/- 10g
		66201014	3451130012611	100g +/- 10g
		66101003	3451130012628	120g +/- 10g
		66101004	3451130012635	140g +/- 10g
		66101005	3451130012659	160g +/- 10g
		Kartoninhalt		
Hinweis	Bitte beachten Sie, dass trotz größter Sorgfalt die gelegentliche Anwesenheit von Knochen- und Knorpelresten nicht völlig auszuschließen ist. Dies ist kein Grund zur Reklamation.			
Anwendungsbereich	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Produkt für alle Bevölkerungsgruppen</li> <li>➤ Produkt tiefgefroren verarbeiten</li> <li>➤ Produkt nur durchgegart verzehren</li> <li>➤ heiß oder kalt zu verzehren</li> </ul>			

Zubereitung	Allgemeines	x x x
	Topf	x x x
	Pfanne	Je Seite ca. 4-5 Minuten.
	Backofen	x x x
	Mikrowelle	x x x
	Fritteuse	x x x
	Grill	x x x
	Konvektomat	Nach Bedarf.

Zutaten	Putenbrustfleisch (ca. 92%), Flüssigwürzung (8%): Trinkwasser, Dextrose, Salz.
---------	--



Allergene	Glutenhaltige Erzeugnisse	-
	Krebstiere & -erzeugnisse	-
	Eier & -erzeugnisse	<b>Kann Spuren enthalten</b>
	Fisch & -erzeugnisse	-
	Soja & -erzeugnisse	-
	Milch & -erzeugnisse	-
	Schalenfrüchte (Nüsse)	-
	Sellerie & -erzeugnisse	-
	Senf & -erzeugnisse	-
	Sesamsamen & -erzeugnisse	-
	Schwefeldioxid & Sulfite	-
	Lupine & -erzeugnisse	-
	Weichtiere & erzeugnisse	-
	Erdnüsse & -erzeugnisse	-

Zusatzstoffe	"mit Farbstoff"	-
	"mit Konservierungsstoff"	-
	"mit Antioxidationsmittel"	-
	"mit Geschmacksverstärker"	-
	"geschwefelt"	-
	"geschwärzt"	-
	"gewachst"	-
	"mit Phosphat"	-
	"mit Süßungsmittel"	-
	"enthält eine Phenylaminquelle"	-

GVO	Nach unserem Kenntnisstand enthält das Produkt kein Material aus gentechnisch veränderten Organismen, das gemäß der EG-Richtlinien EG 1829/2003 und 1830/2003 kennzeichnungspflichtig ist. Das Produkt wurde keiner Behandlung mit ultravioletten, ionisierenden oder ähnlichen Strahlen unterzogen.
-----	--

Sensorik	Aussehen	Arttypisch, hell rosa in der Fleischfarbe.
	Geruch	Angenehm nach Putenbrustfleisch, arttypisch.
	Geschmack	Nach frischem Putenbrustfleisch.
	Konsistenz	Leicht feste Fleischbeschaffenheit, angenehm locker im Biss.

Nährwerte	Parameter	Analysenmethode	Richtwert je 100g
	Kilojoule	Berechnet	385
	Kilokalorien	Berechnet	91
	Eiweiß	(N x 6,25)	17,8g
	Kohlenhydrate	Berechnet	0,9g
	davon Zucker		0,9g
	Fett	Weibull/Stoldt	1,8g
	davon gesättigte Fettsäuren		0,63g
	Salz	Berechnet	1,1g



	Parameter	Analysenmethode	Richtwert	Warnwert
Mikrobiologie	Aerobe Gesamtkeimzahl	nach NF V 04-407 nach NF V 04-403	x x x	x x x
	Salmonellen		n.n. in 25 g	n. n. in 25 g
	Escherichia coli		< 500	<5000
	Staphylokokken (koagulase+)		x x x	x x x
	Bacillus cereus (präsumtiv)		x x x	x x x
	Listeria monocytogenes		x x x	x x x

Physik	- Gewichtsverlust durch Gefrierlagerung möglich.
	- Gewichtsverlust durch Garen möglich.

Haltbarkeit	Das auf der Verpackung angegebene Datum ist bei durchgängiger Lagerung unter der vorgegebenen Kühltemperatur gesichert. Bei Unterbrechung der Kühlkette oder Lagerung im Kühlschrank über der angegebenen Temperatur empfehlen wir den sofortigen Verbrauch.	Lagerung	< -18 °C
		Transport	< -18 °C
		Verkauf	< -18 °C
		Haltbarkeit	24 Monate
		Restlaufzeit	12 Monate

Verpackung	Verpackungsart	Lose in Beutel	
	Verpackung	PE-LD Folienbeutel transparent	Tara ca. 15g
	Abmessungen	x x x	
	Transportbehälter	Vollpappenkarton, weißer Deckel, Etikett	
	Abmessungen	495 290 x 85 mm	Tara ca. 510g
	Behälter pro Palette	102 Kartons / 17 Lagen á 6 Kartons.	
	Allgemein	Die Verpackungsmaterialien entsprechen vollinhaltlich der EG-Verordnung Nr. 1935/2004, sowie den Folgeverordnungen in der jeweils gültigen Fassung.	
	Rückverfolgung	Um die Rückverfolgung zur gewährleisten, ist auf jedem Gebinde eine LOT-Nummer aufgebracht.	

Kontaktdaten	Anschrift	Jörg M.Heimer Nachf. GmbH Ludwig-Erhard-Str. 8 64653 Lorsch Tel: 06251 - 85421 - 0 Fax: 06251 - 85421 - 20
	Bearbeiter	Ilka Maul <a href="mailto:i.maul@heimergmbh.de">i.maul@heimergmbh.de</a>

Stand: 03.06.2019