



Produktspezifikation

Artikel	<p>"APOLLO" Puten-Brustfilet paniert gebraten -TK-</p>  
---------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Artikeldaten	Beschreibung	<p>Saftig zartes Puten-Brustfilet, mit Flüssigwürzung, umhüllt von einer feinen goldgelben Panade, küchenfertig zubereitet, gebraten, lose tiefgefroren.</p> <p>Herkunft: Deutschland</p>			
		Artikel Nummer	EAN-Code	Stückgewicht	Kartoninhalt
		18599997	4260253722715	120g +/- 10%	5,0 kg
		18599998	4260253722722	140g +/- 10%	5,0 kg
		18599999	4260253722739	160g +/- 10%	5,0 kg
		18600000	4260253722746	180g +/- 10%	5,0 kg
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"> ➤ Produkt für alle Bevölkerungsgruppen ➤ Produkt tiefgefroren verarbeiten ➤ Produkt nur durchgegart verzehren ➤ heiß oder kalt zu verzehren 				

Zubereitung	Allgemeines	x x x
	Topf	x x x
	Pfanne	Bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten je Seite goldbraun braten.
	Backofen	Bei 150°C (Umluft vorgeheizt) ca. 15 Minuten erwärmen.
	Mikrowelle	x x x
	Fritteuse	Bei 165 °C ca. 3 Minuten.
	Grill	x x x
	Konvektomat	Bei 150°C (trockene Hitze) ca. 15 Minuten erwärmen.

Zutaten	<p>Putenfleisch (64%), Panade (30%): (Weizenmehl, Speisesalz, Kartoffelstärke, Hefe, Gewürze), Trinkwasser, Rapsöl, Palmfett, Kartoffelstärke, Maltodextrin, jod. Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Dextrose, Gewürze, Zucker.</p>
---------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Allergene	Glutenhaltige Erzeugnisse	X Weizen
	Krebstiere & -erzeugnisse	-
	Eier & -erzeugnisse	-
	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	Gleichmäßig geplättetes Putenbrustfilet, umhüllt von einer goldgelben Panade, mittelgrob in der Körnung.
	Geruch	Frisch, arttypisch.
	Geschmack	Frisch, neutral in der Würzung, arttypisch.
	Konsistenz	Panade angenehm knusprig, mit guter Haftung am Produkt. Filetfleisch vollmundig im Biss, hell in der Fleischfarbe, arttypisch.

Nährwerte	Parameter	Analysenmethode	Richtwert je 100g
	Kilojoule	Berechnet	883
	Kilokalorien	Berechnet	211
	Fett	Weibull/Stoldt	6,0g
	davon gesättigte Fettsäuren		1,5g
	Kohlenhydrate	Berechnet	22,1g
	davon Zucker		1,8g
	Eiweiß	(N x 6,25)	17,2g
	Salz	Berechnet	1,5g



	Parameter	Analysenmethode	Richtwert	Warnwert
Mikrobiologie	Aerobe Gesamtkeimzahl	Gemäß Verordnung EG Nr. 2073/2005 und 1441/2007	1×10^6	x x
	Salmonellen		x x	n.n. in 25g
	Escherichia coli		1×10^1	1×10^2
	Staphylokokken (koagulase+)		1×10^2	1×10^3
	Bacillus cereus (präsumtiv)		1×10^2	1×10^3
	Listeria monocytogenes		x x	1×10^2

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	18 Monate
		Restlaufzeit	9 Monate

Verpackung	Verpackungsart	Lose im Beutel	
	Verpackung	PE-LD Folienbeutel transparent	ca. 25g
	Abmessungen	360 x 445 mm	
	Transportbehälter	Vollpappenkarton, weißer Deckel, Etikett	
	Abmessungen	297 x 387 x 135 mm	ca. 500g
	Behälter pro Palette	96 Kartons / 12 Lagen á 8 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 Mail: info@heimergmbh.de Tel: 06251 - 85421 - 0 Fax: 06251 - 85421 - 20
	Bearbeiter	i.A. Ilka Hübner i.huebner@heimergmbh.de

Stand: 16.02.2024