



Produktspezifikation

Artikel	frz. Maishähnchen Suprême "Volaille de Kulinar" -TK- 
---------	--

Artikeldaten	Beschreibung	Maishähnchenbrust mit Haut, ohne Knochen, mit Stück des Oberflügelknochens. 2er/vac, tiefgefroren. Herkunft: Frankreich		
	Artikel Nummer	EAN-Code	Stückgewicht	Kartoninhalt
	00008036	2870757 + Gewicht + PZ	ca. 220-260g	5,0kg
	00008037	2870750 + Gewicht + PZ	ca. 180-220g	5,0kg
	00008033	2870754 + Gewicht + PZ	ca. 160-180g	5,0kg
		Karton: 0287075050004		
	Hinweis	x x x		
	Anwendungsbereich	➤ Produkt für alle Bevölkerungsgruppen ➤ Produkt nur durchgegart verzehren ➤ heiß oder kalt zu verzehren		

Zubereitung	Allgemeines	Zubereitung nach Bedarf.
	Topf	
	Pfanne	Rosa braten in der Pfanne, danach nach Wunsch regenerieren
		im Backofen oder Konvektomat.
	Mikrowelle	
	Fritteuse	
	Grill	
	Konvektomat	

Zutaten	Maishähnchenbrust 100%.
---------	-------------------------



Allergene	Glutenhaltige Erzeugnisse	-
	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	Arttypisch.
	Geruch	Frisch, arttypisch.
	Geschmack	Arttypisch.
	Konsistenz	Arttypisch.

Nährwerte	Parameter	Analysenmethode	Richtwert je 100g
	Kilojoule	Berechnet	785
	Kilokalorien	Berechnet	188
	Fett	Weibull/Stoldt	11,6g
	davon gesättigte Fettsäuren		3,5g
	Kohlenhydrate	Berechnet	0,0g
	davon Zucker		0,0g
	Eiweiß	(N x 6,25)	20,9g
	Salz	Berechnet	0,11g



Mikrobiologie	Parameter	Analysenmethode	Richtwert	Warnwert
	Aerobe Gesamtkeimzahl	nach & 64 LFGB	x x x	x x x
	Salmonellen	nach & 64 LFGB	n. n. in 25 g	n. n. in 25g
	Escherichia coli	nach & 64 LFGB	x x x	1×10^4
	Staphylokokken (koagulase+)	nach & 64 LFGB	x x x	5×10^6
	Bacillus cereus (präsumtiv)	nach & 64 LFGB	x x x	x x x
	Listeria monocytogenes	nach & 64 LFGB	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	Vaccumiert	
	Verpackung	PE-LD Folienbeutel transparent	Tara ca. 7g
	Abmessungen	x x x	
	Transportbehälter	Brauner Karton mit Deckel, Etikett	
	Abmessungen	400 x 300 x 110mm	Tara ca. 352g
	Behälter pro Palette	120 / 144 Kartons // 15 / 18 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	Ilka Hübner i.huebner@heimergmbh.de

Stand: 12.07.2024