



Produktspezifikation

Artikel	ung. junge Enten grillfertig -TK-	Marke: "DUNAGUT"	
---------	--	-------------------------	---

Artikeldaten	Beschreibung	Ungarische junge Grillente ohne Innereien, 6 Stück im Karton, Hkl. A, cryovac tiefgefroren. Herkunft: Ungarn			
		Artikel Nummer	EAN-Code	Stückgewicht	Kartoninhalt
		88381000	5992870028084 Stück	1800g	10,8 kg
			5992870028589 Karton		
		88381005	5992870028091 Stück	1900g	11,4 kg
			5992870028596 Karton		
		88381010	5992870028107 Stück	2000g	12,0 kg
			5992870028602 Karton		
		88381020	5992870028114 Stück	2100g	12,6 kg
			5992870028619 Karton		
		88381030	5992870028121 Stück	2200g	13,2 kg
			5992870028626 Karton		
		88381040	5992870028138 Stück	2300g	13,8 kg
			5992870028633 Karton		
		88381050	5992870028145 Stück	2400g	14,4 kg
		5992870028640 Karton			
	Hinweis	x x x			
	Anwendungsbereich	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Produkt für alle Bevölkerungsgruppen ➤ Produkt nur durchgegart verzehren ➤ heiß oder kalt zu verzehren 			

Zubereitung	Allgemeines	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
	Topf	
	Pfanne	
	Backofen	
	Mikrowelle	
	Fritteuse	
	Grill	
	Konvektomat	

Zutaten	Ente ohne Innereien.
---------	----------------------



Allergene	Glutenhaltige Erzeugnisse	-
	Krebstiere & -erzeugnisse	-
	Eier & -erzeugnisse	-
	Fisch & -erzeugnisse	-
	Soja & -erzeugnisse	-
	Milch & -erzeugnisse	-
	Schalenfrüchte (Nüsse)	-
	Sellerie & -erzeugnisse	-
	Senf & -erzeugnisse	-
	Sesamsamen & -erzeugnisse	-
	Schwefeldioxid -erzeugnisse	-
	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	Artypisch, weitgehend frei von Fett.
	Geruch	Artypisch, abgerundet, frei von Fremdgeruch.
	Geschmack	Artypisch, abgerundet, frei von Fremdgeschmack.
	Konsistenz	Artypisch, fest.

Nährwerte	Parameter	Analysenmethode	Richtwert je 100g (Quelle BLS)
	Kilojoule	Berechnet	944
	Kilokalorien	Berechnet	225
	Eiweiß	(N x 6,25)	18,1g
	Kohlenhydrate	Berechnet	0,0g
	davon Zucker		0,0g
	Fett	Weibull/Stoldt	17,2g
	davon gesättigte Fettsäuren		5,6g
	Salz	Berechnet	0,04g



	Parameter	Analysenmethode	Richtwert	Warnwert
Mikrobiologie	Aerobe Gesamtkeimzahl	Gemäß Verordnung EG Nr. 2073/2005 und 1441/2007	x x x	x x x
	Salmonellen		n.n. in 25 g	n. n. in 25g
	Escherichia coli		x x x	1 x 10 ⁴ KBE/g
	Staphylokokken (koagulase+)		x x x	5 x 10 ⁶ KBE/g
	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	18 Monate
		Restlaufzeit	9 Monate

Verpackung	Verpackungsart	Cryovacbeutel	
	Verpackung	PE-LD Folienbeutel transparent	
	Abmessungen	x x x	
	Transportbehälter	Vollpappenkarton	
	Abmessungen	565 x 365 x 95 mm	
	Behälter pro Palette	56 Kartons / 14 Lagen á 4 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 i.maul@heimergmbh.de

Stand: 02.05.2019