



## Produktspezifikation

|         |   |
|---------|---|
| Artikel | <p>poln. junge Enten grillfertig "Rasse Cherry Valley" -TK-</p>  |
|---------|---|

|         |                   |  |                      |              |
|---------|-------------------|--|----------------------|--------------|
| Artikel | Beschreibung      | Polnische junge Grillente ohne Innereien, 6 Stück im Karton, Hkl. A, cryovac tiefgefroren.<br>Herkunft: Polen  |                      |              |
|         |                   | Artikel Nummer   | EAN-Code             | Stückgewicht |
|         |                   | 99401900   | 5907803060048 Stück  | 1900g        |
|         |                   |  | 5907803060130 Karton |              |
|         |                   | 99402000   | 5907803065869 Stück  | 2000g        |
|         |                   |  | 5907803065883 Karton |              |
|         |                   | 99402100   | 5907803065879 Stück  | 2100g        |
|         |                   |  | 5907803065890 Karton |              |
|         |                   | 99402200   | 5907803060055 Stück  | 2200g        |
|         |                   |  | 5907803060147 Karton |              |
|         |                   | 99402300   | 5907803060062 Stück  | 2300g        |
|         |                   |  | 5907803060383 Karton |              |
|         |                   | 99402400   | 5907803060079 Stück  | 2400g        |
|         |                   |  | 5907803060161 Karton |              |
|         |                   | 99402500   | 5907803060086 Stück  | 2500g        |
|         |                   |  | 5907803060178 Karton |              |
|         |                   | 99402600   | 5907803060093 Stück  | 2500g        |
|         |                   |  | 5907803060185 Karton |              |
|         | Anwendungsbereich | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Produkt für alle Bevölkerungsgruppen</li> <li>➤ Produkt nur durchgegart verzehren</li> <li>➤ heiß oder kalt zu verzehren</li> </ul> |                      |              |

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

|         |                      |
|---------|----------------------|
| 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 & 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   | 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 |
|-----------|-----------------------------|-----------------|-------------------|
|           | Kilojoule                   | Berechnet       | 1244              |
|           | Kilokalorien                | Berechnet       | 300               |
|           | Fett                        | Weibull/Stoldt  | 27,0g             |
|           | davon gesättigte Fettsäuren |                 | 7,5g              |
|           | Kohlenhydrate               | Berechnet       | 0,0g              |
|           | davon Zucker                |                 | 0,00g             |
|           | Eiweiß                      | (N x 6,25)      | 15,0g             |
|           | Salz                        | Berechnet       | 0,23g             |



|               | Parameter                   | Analysenmethode                                 | Richtwert | Warnwert                   |
|---------------|-----------------------------|---|-----------|----------------------------|
| Mikrobiologie | Aerobe Gesamtkeimzahl       | Gemäß Verordnung EG Nr. 2073/2005 und 1441/2007 | x x x     | x x x                      |
|               | Salmonellen                 |   | x x x     | n. n. in 25g               |
|               | Escherichia coli            |   | x x x     | x x x                      |
|               | Staphylokokken (koagulase+) |   | x x x     | x x x                      |
|               | Bacillus cereus (präsumtiv) |   | x x x     | x x x                      |
|               | Listeria monocytogenes      |   | x x x     | <1 x 10 <sup>2</sup> KBE/g |

|        |  |
|--------|--|
| 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  | 30 Monate |
|             |  | Restlaufzeit | 12 Monate |

|            |                      |   |  |
|------------|----------------------|---|--|
| Verpackung | Verpackungsart       | Cryovacbeutel   |  |
|            | Verpackung           | PE-LD Folienbeutel transparent  |  |
|            | Abmessungen          | x x x   |  |
|            | Transportbehälter    | Vollpappenkarton  |  |
|            | Abmessungen          | 560 x 370 x 132 mm  |  |
|            | Behälter pro Palette | 52 Karton / 13 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.   |  |

|             |            |  |
|-------------|------------|--|
| Kontaktaten | Anschrift  | Jörg M.Heimer Nachf. GmbH<br>Ludwig-Erhard-Str. 8<br>64653 Lorsch<br>Mail: info@heimergmbh.de<br>Tel: 06251 - 85421 - 0<br>Fax: 06251 - 85421 - 20 |
|             | Bearbeiter | Ilka Hübner<br><a href="mailto:i.huebner@heimergmbh.de">i.huebner@heimergmbh.de</a>  |

Stand: 11.07.2024