




## Produktspezifikation

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

Artikel daten	Beschreibung	Polnische junge Grillente ohne Innereien, 6 Stück im Karton, Hkl. A, cryovac tiefgefroren. Herkunft: Polen		
	Artikel Nummer	EAN-Code	Stückgewicht	Kartoninhalt
	99401900	5907803060048 Stück	1900g	11,4 kg
		5907803060130 Karton		
	99402000	5907803065869 Stück	2000g	12,0 kg
		5907803065883 Karton		
	99402100	5907803065879 Stück	2100g	12,6 kg
		5907803065890 Karton		
	99402200	5907803060055 Stück	2200g	13,2 kg
		5907803060147 Karton		
	99402300	5907803060062 Stück	2300g	13,8 kg
		5907803060383 Karton		
	99402400	5907803060079 Stück	2400g	14,4 kg
		5907803060161 Karton		
	99402500	5907803060086 Stück	2500g	15,0 kg
		5907803060178 Karton		
	99402600	5907803060093 Stück	2500g	15,6 kg
		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 Ludwig-Erhard-Str. 8 64653 Lorsch Mail: info@heimergmbh.de Tel: 06251 - 85421 - 0 Fax: 06251 - 85421 - 20
	Bearbeiter	Ilka Hübner <a href="mailto:i.huebner@heimergmbh.de">i.huebner@heimergmbh.de</a>

Stand: 11.07.2024