



E. W. A. WESSENDORF GmbH & Co. KG

Produktspezifikation

Produktbezeichnung:	C.P. Ente, gegart, ohne Knochen	
Ursprung:	Thailand	
Importeur:	E.W.A. Wessendorf GmbH & Co. KG	
Produktbeschreibung:	PFG = Hausgeflügelwild und Zuchtfederwild	
Sensorik:	arteigener Geschmack, fleischige Konsistenz	
Herstellung:	Schlachtung, Einlegen in der Vormischung, Kochen 85°C, Abkühlen, Braten, Abkühlen, Entbeinen, Vakuumverpacken, Einfrieren bei -18°C, Metalldefektor, Kartonieren, Tiefkühlung	
Zutaten:	Entenfleisch mit Haut, Kochauflösung (Wasser, Salz, Zucker, Karamel (E150c), Knoblauch, Ingwer)	
Zubereitung:	Aufgetaute Ente (5-10°C) in der Friteuse bei 170-175°C für 5-6 Minuten fritieren - oder im Backofen bei 200°C für 10-15 Minuten backen - oder in der Mikrowelle 2-3 Minuten garen	
Allergieauslösende Stoffe:	Nicht bekannt	
Genetisch veränderte Lebensmittel:	Nein	
Bakteriologie:	Gesamtkeimzahl:	KBE/g max. 1.000.000
	Hefen:	KBE/g < 10
	Schimmelpilze:	KBE/g < 10
	E. Coli:	KBE/g < 10
	Coliforme Keime:	KBE/g < 10
	Enterobacteriaceen:	KBE/g < 10
	Staph. aureus:	KBE/g < 10
	Listeria monocytogenes:	KBE/g nn. 25 g
	Salmonellen:	KBE/g nn. 25 g
Chemie:	pharmakologisch wirksame Stoffe werden unter Beachtung rechtlicher Auflagen analysiert	

Nährwertangaben pro 100g:	Brennwert:	1031 kJ / 248 kcal
	Fett:	18,2g
	davon	
	- gesättigte Fettsäuren	6,3g
	- einfach ungesättigte Fettsäuren	10,0g
	- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,9g
	Kohlenhydrate:	<0,1g
	davon	
	- Zucker	<0,5g
	Eiweiß:	21,2g
	Salz:	0,23g

Weitere Nährwertangaben pro 100g:	Feuchtigkeit:	59,6g
	Asche:	1,3g
	Fructose:	<0,5g
	Glucose:	<0,5g
	Saccharose:	<0,5g
	Maltose:	<0,5g
	Lactose:	<0,5g

Transport & Lagerbedingungen:	Hygienisch einwandfreie Lagerung, durchgehende Kühlkette, Tiefkühlung bei -18 °C
Mindesthaltbarkeit:	18 Monate ab Produktionsdatum
Verpackung:	Die Verpackung entspricht den Deutschen und EU-Lebensmittelrechtlichen Anforderungen
Rechtliche Anforderungen:	gemäß aktueller EG & DE Gesetzgebung
Besonderheiten:	das Produkt ist metalledetektiert
Deklarationstext:	C.P. Ente

Hamburg, 12.04.2018

