



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

## Produktspezifikation

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

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

<b>Weitere Nährwertangaben pro 100g:</b>	<b>Feuchtigkeit:</b>	<b>59,6g</b>
	<b>Asche:</b>	<b>1,3g</b>
	<b>Fructose:</b>	<b>&lt;0,5g</b>
	<b>Glucose:</b>	<b>&lt;0,5g</b>
	<b>Saccharose:</b>	<b>&lt;0,5g</b>
	<b>Maltose:</b>	<b>&lt;0,5g</b>
	<b>Lactose:</b>	<b>&lt;0,5g</b>

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

Hamburg, 12.04.2018

