



## Produktspezifikation

Artikel	<b>Barbarie Entenkeulen männlich "Canard de Kulinar" -TK-</b> 
---------	---

Artikeldaten	Beschreibung	Französische Barbarie Entenkeule, von männlichen jungen Enten, wachsgeropft, Hk. A, 2er/vac, tiefgefroren. Herkunft: Frankreich		
	Artikel Nummer	EAN-Code	Stückgewicht	Kartoninhalt
	99100610	2854953+Gewicht+ Schlüsselziffer	300-400g	5,0 kg
Hinweis	x x x			
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	Schmoren im Bräter oder Backofen.
	Topf	x x x
	Pfanne	x x x
	Backofen	x x x
	Mikrowelle	x x x
	Friteuse	x x x
	Grill	x x x
	Konvektomat	x x x

Zutaten	Entenkeule 100 %.
---------	-------------------



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.
	Geruch	Frisch, arttypisch.
	Geschmack	Artypisch.
	Konsistenz	Artypisch.

Nährwerte	Parameter	Analysenmethode	Richtwert je 100g
	Kilojoule	Berechnet	1125,2
	Kilokalorien	Berechnet	271,4
	Einweiß	(N x 6,25)	16,3g
	Kohlenhydrate	Berechnet	0,7g
	davon Zucker		0,0g
	Fett	Weibull/Stoldt	22,7g
	davon gesättigte Fettsäuren		9,0g
	Salz	Berechnet	0,2g



	Parameter	Analysenmethode	Richtwert	Warnwert
Mikrobiologie	Aerobe Gesamtkeimzahl	nach & 64 LFGB	x x x	x x x
	Salmonellen	nach & 64 LFGB	n. n. in 25 g	n. n. in 25g
	Escherichia coli	nach & 64 LFGB	x x x	1 x 10 <sup>4</sup>
	Staphylokokken (koagulase+)	nach & 64 LFGB	x x x	5 x 10 <sup>6</sup>
	Bacillus cereus (präsumtiv)	nach & 64 LFGB	x x x	x x x
	Listeria monocytogenes	nach & 64 LFGB	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	14 Monate

Verpackung	Verpackungsart	Vacuumiert	
	Verpackung	PE-LD Folienbeutel transparent, Etikett	Tara ca. 8 g / St
	Abmessungen	x x x	
	Transportbehälter	Vollpappenkarton, weißer Deckel, Etikett	
	Abmessungen	400 x 300 x 90 mm	Tara ca. 420 g
	Behälter pro Palette	160 Kartons / 20 Lagen á 8 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 <a href="mailto:i.maul@heimergmbh.de">i.maul@heimergmbh.de</a>

Stand: 20.09.2016