



Produktspezifikation

Artikel	ung. junge Enten grillfertig "GOLDENFOOD" -TK-
---------	--

Artikel daten	Beschreibung	Ungarische junge Grillente ohne Innereien, 6 Stück im Karton, Hkl. A, cryovac tiefgefroren. Herkunft: Ungarn		
	Artikel Nummer	EAN-Code	Stückgewicht	Kartoninhalt
	88381000	5996383311046 Stück	1800g	10,8 kg
		5996383311541 Karton		
	88381005	5996383311053 Stück	1900g	11,4 kg
		5996383311558 Karton		
	88381010	5996383311060 Stück	2000g	12,0 kg
		5996383311565 Karton		
	88381020	5996383311077 Stück	2100g	12,6 kg
		5996383311572 Karton		
	88381030	5996383311084 Stück	2200g	13,2 kg
		5996383311589 Karton		
	88381040	5996383311091 Stück	2300g	13,8 kg
		5996383311596 Karton		
	88381050	5996383311107 Stück	2400g	14,4 kg
		5996383311602 Karton		
	88392610	599383311114 Stück	2600g	15,6kg
	5996383311619 Karton			
Anwendungsbereich	> Produkt für alle Bevölkerungsgruppen > Produkt nur durchgegart verzehren > heiß oder kalt zu verzehren			

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	765
	Kilokalorien	Berechnet	184
	Fett	Weibull/Stoldt	11,81g
	davon gesättigte Fettsäuren		3,35g
	Kohlenhydrate	Berechnet	0,28g
	davon Zucker		<0,03g
	Eiweiß	(N x 6,25)	19,04g
	Salz	Berechnet	0,175g



	Parameter	Analysenmethode	Richtwert	Warnwert
Mikrobiologie	Aerobe Gesamtkeimzahl	Gemäß Verordnung EG Nr. 2073/2005 und 1441/2007	5×10^6	7×10^6
	Salmonellen		x x x	n. n. in 25g
	Escherichia coli		1×10^2	5×10^2
	Staphylokokken (koagulase+)		1×10^2	5×10^2
	Bacillus cereus (präsumtiv)		x x x	x x x
	Listeria monocytogenes		x x x	n. n. in 25g

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	24 Monate
		Restlaufzeit	12 Monate

Verpackung	Verpackungsart	Cryovacbeutel
	Verpackung	PE-LD Folienbeutel transparent
	Abmessungen	x x x
	Transportbehälter	Wellpappenkarton, Tara gesamt ca. 700g
	Abmessungen	565 x 365 x 95mm bis 2000g / 565x 365x 120 mm ab 2100g 565 x 365 x 140mm ab 2400g
	Behälter pro Palette	56 Kartons / 14 Lagen á 4 Kartons bis 2300g / 52 Karton bei 2400g 40 Kartons bei 2600g
	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 i.huebner@heimergmbh.de

Stand: 20.06.2023