

Produktspezifikation

Artikel	"Meister Jan" Hähnchenschenkel ohne Rückenstück -TK-
---------	--

Artikel daten	Beschreibung	Hähnchenschenkel ohne Rückenstücke, Hkl. A, kalibriert +/- 10g, einzeln entnehmbar tiefgefroren. Herkunft: Holland NL 5018 EEG		
	Artikel Nummer	EAN-Code	Stückgewicht	Kartoninhalt
	334544	8710265334544	150g	10,0 kg
	334605	8710265334605	160g	10,0 kg
	334704	8710265334704	170g	10,0 kg
	334803	8710265334803	180g	10,0 kg
	334902	8710265334902	190g	10,0 kg
	335008	8710265335008	200g	10,0 kg
	335107	8710265335107	210g	10,0 kg
	335206	8710265335206	220g	10,0 kg
	335305	8710265335305	230g	10,0 kg
	335404	8710265335404	240g	10,0 kg
	335503	8710265335503	250g	10,0 kg
	335602	8710265335602	260g	10,0 kg
	335701	8710265335701	270g	10,0 kg
	335800	8710265335800	280g	10,0 kg
	335909	8710265335909	290g	10,0 kg
	336005	8710265336005	300g	10,0 kg
Anwendungsbereich	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Produkt für alle Bevölkerungsgruppen ➤ Produkt tiefgefroren verarbeiten ➤ Produkt nur durchgegart verzehren ➤ heiß oder kalt zu verzehren 			

Zubereitung	Allgemeines	Nach dem Auftauen nicht mehr einfrieren. Zubereitung nach Bedarf.
	Topf	
	Pfanne	
	Backofen	
	Mikrowelle	
	Friteuse	
	Grill	
	Konvektomat	

Zutaten	Hähnchenschenkel.
---------	-------------------

Allergene	Glutenhaltige Erzeugnisse	x x x
	Krebstiere & -erzeugnisse	x x x
	Eier & -erzeugnisse	x x x
	Fisch & -erzeugnisse	x x x
	Soja & -erzeugnisse	x x x
	Milch & -erzeugnisse	x x x
	Schalenfrüchte (Nüsse)	x x x
	Sellerie & -erzeugnisse	x x x
	Senf & -erzeugnisse	x x x
	Sesamsamen & -erzeugnisse	x x x
	Schwefeldioxid -erzeugnisse	x x x
	Lupine & -erzeugnisse	x x x
	Weichtiere & erzeugnisse	x x x
	Erdnüsse & -erzeugnisse	x x x

Zusatzstoffe	"mit Farbstoff"	x x x
	"mit Konservierungsstoff"	x x x
	"mit Antioxidationsmittel"	x x x
	"mit Geschmacksverstärker"	x x x
	"geschwefelt"	x x x
	"geschwärzt"	x x x
	"gewachst"	x x x
	"mit Phosphat"	x x x
	"mit Süßungsmittel"	x x x
	"enthält eine Phenylaminquelle"	x x x

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	Fleisch frisch rosa, entsprechendes Äußeres.
	Geruch	Frisch, arttypisch.
	Geschmack	Frisch, arttypisch.
	Konsistenz	Hähnchenfleisch vollmundig im Biss, arttypisch.

Nährwerte	Parameter	Analysenmethode	Richtwert je 100g
	Kilojoule	Berechnet	737
	Kilokalorien	Berechnet	177
	Einweiß	(N x 6,25)	15,3 g
	Kohlenhydrate	Berechnet	0,0 g
	davon Zucker		0,0 g
	Fett	Weibull/Stoldt	12,9 g
	davon gesättigte Fettsäuren		4,9 g
	Salz	Berechnet	0,2 g

Mikrobiologie	Parameter	Analysenmethode	Richtwert	Warnwert
	Aerobe Gesamtkeimzahl	nach & 64 LFGB	300.000	1.000.000
	Salmonellen	nach & 64 LFGB	n. n. in 25 g	n. n. in 25g
	Escherichia coli	nach & 64 LFGB	50	1.000
	Staphylokokken (koagulase+)	nach & 64 LFGB	400	5.000
	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	12 Monate

Verpackung	Verpackungsart	Lose im Beutel	
	Verpackung	PE-LD Folienbeutel	
	Abmessungen	x x x	
	Transportbehälter	Vollpappenkarton, weißer Deckel mit Etikett	
	Abmessungen	380 x 250 x 275 mm	
	Behälter pro Palette	63 Kartons / 7 Lagen á 9 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.	

Kontaktlaten	Anschrift	Jörg M.Heimer Nachf. GmbH Weidenring 18 64625 Bensheim Tel: 06251 - 85421 - 0 Fax: 06251 - 85421 - 20
	Bearbeiter	Ilka Maul i.maul@heimergmbh.de