Produktspezifikation

Artikel	**"PRIMUS" Griller 1/2 parallel gesteckt und gewürzt -TK-**	

Artikeldaten	Beschreibung	Hähnchen ohne Hals und Innereien, 1/2 parallel gesteckt und gewürzt, kalibriert +/-25g, ab 1100g +/- 50g, Hkl. A, einzeln entnehmbar tiefgefroren. Herkunft: Holland		
	Artikel Nummer	EAN-Code	Stückgewicht	Kartoninhalt
	11240900	8710213108005	900g	10,8kg
	11240950	8710213306104	950g	9,5kg
	11241000	8710213305961	1000g	10,0kg
	11241100	8710213306159	1100g	11,0kg
	11241200	8710213306166	1200g	12,0kg
	Anwendungsbereich	➢ Produkt für alle Bevölkerungsgruppen ➢ Produkt nur durchgegart verzehren ➢ heiß oder kalt zu verzehren		

Zubereitung	Allgemeines	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, Zubereitung nach Bedarf.
	Topf	
	Pfanne	
	Backofen	
	Mikrowelle	
	Fritteuse	
	Grill	
	Konvektomat	

Zutaten	Hähnchen mit Haut und Knochen, Salz, Gewürze (Paprika, Pfeffer, Ingwer, Kurkuma, Muskatblüte, Kümmel, Muskatnuss), Reismehl, nat. Aroma, Zwiebel, Majoran.

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	Fleisch frisch, rötlich-orangenes Äußeres durch Würzung.
	Geruch	Frisch, arttypisch.
	Geschmack	Frisch, arttypisch.
	Konsistenz	Vollmundig im Biss und hell in der Fleischfarbe, arttypisch.

Nährwerte	Parameter	Analysenmethode	Richtwert je 100g
	Kilojoule	Berechnet	750
	Kilokalorien	Berechnet	180
	Fett	Weibull/Stoldt	11,9 g
	davon gesättigte Fettsäuren		4,3 g
	Kohlenhydrate	Berechnet	0,1 g
	davon Zucker		< 0,1 g
	Eiweiß	(N x 6,25)	18,2 g
	Salz	Berechnet	1,2 g

Mokrobiologie	Parameter	Analysenmethode	KBE
	Aerobe Gesamtkeimzahl	nach § 64 LFBG	< 100.000
	Salmonellen		nicht nachweisbar
	Escherichia coli		< 100
	Staphylokokken (koagulase+)		< 100
	Präs. Pseudomonaden		< 100.000
	Enterobacteriaceae		< 1.000

Physik	
	- Gewichtsverlust durch Gefrierlagerung möglich. - Gewichtsverlust durch Garen möglich.

Haltbarkeit			
	Das auf der Verpackung angegebene Datum ist bei durch-gängiger 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 in Folie	
	Verpackung	FE-LD Folienbeutel	Tara ca. 2g
	Abmessungen	x x x	
	Transportbehälter	Vollpappenkarton, bedruckter Deckel, Etikett	
	Abmessungen	600 x 400 x 108 mm	Tara ca. 596g
	Behälter pro Palette	60 Karton / 15 Lagen á 4 Kartons	
	Allgemein	Die Verpackungsmaterialien entsprechen vollinhaltlich der EG-Verodnung 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 Mail: info@heimergmbh.de Tel: 06251 - 85421 - 0 Fax: 06251 - 85421 - 20
	Bearbeiter	i.A. Ilka Hübner i.huebner@heimergmbh.de

Stand: 29.01.2024