



Produktspezifikation

Artikel	"PRIMUS" Griller poly -TK-
---------	----------------------------

Artikeldaten	Beschreibung	Hähnchen ohne Hals und Innereien Hkl. A, einzeln poly tiefgefroren kalibriert +/- 25gg, ab 1100g +/- 50g Herkunft: Holland			
	Artikel Nummer	EAN-Code Beutel /-Karton	Stückgewicht	Kartoninhalt	
		11200750	8710213300508 /- 4506	750g +/-25g	10,5 kg
		11200800	8710213300607 / - 4605	800g +/-25g	9,6 kg
		11200850	8710213300706 / - 4704	850g +/-25g	10,2 kg
		11200900	8710213300805 / - 4803	900g +/-25g	10,8 kg
		11200950	8710213300904 / - 4902	950g +/-25g	9,5 kg
		11201000	8710213301000 / - 5008	1000g +/-25g	10,0 kg
		11201050	8710213301109 / - 5107	1050g +/-25g	10,5 kg
		11201100	8710213301208 / - 5206	1100g +/-50g	11,0 kg
		11201200	8710213301406 / - 5404	1200g +/-50g	12,0 kg
		11201300	8710213301505 / - 5503	1300g +/-50g	13,0 kg
		11201400	8710213301604 / - 5602	1400g +/-50g	14,0 kg
		11201500	8710213301703 / - 5701	1500g +/-50g	15,0 kg
		11201600	8710213301116 / - 5114	1600g +/-50g	12,8 kg
		11101800	8710213301802 / - 107800	1800g +/-50g	14,4 kg
	Anwendungsbereich	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 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 (100%).
---------	---------------------------------------



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 rosa, arttypisch.
	Geruch	Frisch, arttypisch.
	Geschmack	Frisch, arttypisch.
	Konsistenz	Vollmundig im Biss und hell in der Fleischfarbe, arttypisch.

Nährwerte	Parameter	Analysenmethode	Richtwert je 100g
	Kilojoule	Berechnet	694
	Kilokalorien	Berechnet	166
	Fett	Weibull/Stoldt	9,6 g
	davon gesättigte Fettsäuren		2,8 g
	Kohlenhydrate	Berechnet	0,0 g
	davon Zucker		0,0 g
	Eiweiß	(N x 6,25)	19,9 g
	Salz	Berechnet	0,2 g



	Parameter	Analysenmethode	KBE
Mikrobiologie	Aerobe Gesamtkeimzahl	nach § 64 LFGB	< 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 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	Polybeutel	
	Verpackung	FE-LD Folienbeutel bedruckt	Tara ca. 4g
	Abmessungen	x x x	
	Transportbehälter	Vollpappenkarton, farbig bedruckter Deckel, Etikett	
	Abmessungen	600x400x108mm	Tara ca. 596g
	Behälter pro Palette	60 Karton / 15 Lagen á 4 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 Mail: info@heimergmbh.de Tel: 06251 - 85421 - 0 Fax: 06251 - 85421 - 20
	Bearbeiter	Ilka Hübner i.huebner@heimergmbh.de

Stand: 12.08.2022