



Produktspezifikation

Artikel	"PRIMUS" Hähnchenschenkel -1000g Beutel- - TK -
---------	---

Artikel daten	Beschreibung	Hähnchenschenkel ohne Rückenstück, Hkl.A, unkalibriert, einzeln entnehmbar tiefgefroren. Herkunft: Holland		
	Artikel Nummer	EAN-Code	Stückgewicht	Kartoninhalt
	11281000	8710213502254 Karton	xxx	10 x 1,0kg
		8710213301697 Beutel		
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	Hähnchenschenkel, Schutzglasur (Trinkwasser).
---------	---



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, entsprechendes Äußeres.
	Geruch	Frisch, arttypisch.
	Geschmack	Frisch, arttypisch.
	Konsistenz	Hähnchenfleisch vollmundig im Biss, hell in der Fleischfarbe.

Nährwerte	Parameter	Analysenmethode	Richtwert je 100g
	Kilojoule	Berechnet	723
	Kilokalorien	Berechnet	173
	Fett	Weibull/Stoldt	11,2 g
	davon gesättigte Fettsäuren		4 g
	Kohlenhydrate	Berechnet	0
	davon Zucker		0
	Eiweiß	(N x 6,25)	18,2 g
	Salz	Berechnet	0,2 g



	Parameter	Analysenmethode	KBE / g
Mikrobiologie	Aerobe Gesamtkeimzahl	Nach § 64 LFGB	5600
	Salmonellen		n. n. in 25g
	Escherichia coli		10
	Staphylokokken (koagulase+)		< 10
	Bacillus cereus (präsumtiv)		100
	Listeria monocytogenes		< 100

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	15 Monate

Verpackung	Verpackungsart	Lose im Beutel	
	Verpackung	Folienbeutel bedruckt	ca. 20,0 g
	Abmessungen	355 x 260 mm	
	Transportbehälter	Vollpappenkarton weißer Deckel, Etikett	
	Abmessungen	600 x 400 x 108 mm	ca. 560,0 g
	Behälter pro Palette	60 Kartons / 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: 09.03.2023