



## Produktspezifikation

<b>Artikel</b>	<b>"PRIMUS" Hähnchenschenkel ohne Rückenstück -TK-</b>	
----------------	--	---

<b>Artikel</b>	<b>Beschreibung</b>	Hähnchenschenkel ohne Rückenstück, kalibriert +/-10g, HKI. A, einzeln entnehmbar tiefgefroren.		
		Herkunft: Holland		
	<b>Artikel Nummer</b>	<b>EAN-Code</b>	<b>Stückgewicht</b>	<b>Kartoninhalt</b>
	11300150	8710213502469	150g	10,0 kg
	11300160	8710213502483	160g	10,0 kg
	11300170	8710213502490	170g	10,0 kg
	11300180	8710213502506	180g	10,0 kg
	11300190	8710213502421	190g	10,0 kg
	11300200	8710213502513	200g	10,0 kg
	11300210	8710213502407	210g	10,0 kg
	11300220	8710213502445	220g	10,0 kg
	11300230	8710213502414	230g	10,0 kg
	11300240	8710213502520	240g	10,0 kg
	11300250	8710213502452	250g	10,0 kg
	11300260	8710213502537	260g	10,0 kg
	11300270	8710213502438	270g	10,0 kg
	11300280	8710213502544	280g	10,0 kg
	11300290	8710213502476	290g	10,0 kg
	11300300	8710213502551	300g	10,0 kg
	11300310	8710213502568	310g	10,0 kg
11300320	8710213502575	320g	10,0 kg	
11300330	8710213502582	330g	10,0 kg	
11300350	8710213502599	350g	10,0 kg	
<b>Anwendungsbereich</b>	> Produkt für alle Bevölkerungsgruppen > Produkt nur durchgegart verzehren > heiß oder kalt zu verzehren			

<b>Zubereitung</b>	Allgemeines	Nach dem Auftauen nicht mehr einfrieren, Zubereitung nach Bedarf.
	Topf	
	Pfanne	
	Backofen	Bei 180-200°C ca. 30-40 Minuten
	Mikrowelle	
	Fritteuse	JA
	Grill	JA
	Konvektomat	Bei 180-200°C ca. 30-40 Minuten

<b>Zutaten</b>	Hähnchenschenkel mit Haut und Knochen, Schutzglasur (Trinkwasser).
----------------	--



**HEIMER**  
Wild | Geflügel | Tiefkühlkost

Allergene	Glutenhaltige Erzeugnisse	-
	Krebstiere & -erzeugnisse	-
	Eier & -erzeugnisse	-
	Fisch & -erzeugnisse	-
	Soja & -erzeugnisse	-
	Milch & -erzeugnisse	-
	Schalenfrüchte (Nüsse)	-
	Sellerie & -erzeugnisse	-
	Senf & -erzeugnisse	-
	Sesamsamen & -erzeugnisse	-
	Schwefeldioxid & Sulfide	-
	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		4,0 g
	Kohlenhydrate	Berechnet	0,0 g
	davon Zucker		0,0 g
	Eiweiß	(N x 6,25)	18,0 g
	Salz	Berechnet	0,2 g



**HEIMER**  
Wild | Geflügel | Tiefkühlkost

	Parameter	Analysenmethode	KBE / g
Mikrobiologie	Aerobe Gesamtkeimzahl	nach § 64 LFBG	5600
	Salmonellen		n. n. in 25g
	Escherichia coli		10
	Staphylokokken (koagulase+)		< 10
	Pseudomonaden		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	PE-LD Folie transparent	Tara ca. 2,0 g
	Abmessungen	x x x	
	Transportbehälter	Vollpappenkarton, farbig bedruckt, Etikett	
	Abmessungen	375 x 260 x 260 mm	Tara ca. 560,0 g
	Behälter pro Palette	54 Kartons / 6 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.	

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 <a href="mailto:i.huebner@heimergmbh.de">i.huebner@heimergmbh.de</a>

Stand: 09.02.2023