



Produktspezifikation

Artikel	Deutsches Suppenhuhn -TK-
---------	----------------------------------

Artikel daten	Beschreibung	Suppenhuhn mit Hals, ohne Innereien, Hkl. A., poly tiefgefroren. Herkunft Deutschland		
	Artikel Nummer	EAN-Code Stück / - Karton	Stückgewicht	Kartoninhalt
	88212600	281679 2026009 / - 2156003	2600g	15,6kg
	88212800	284035 0028006 / - 4168005	2800g	16,8kg
	88213000	285045 3030004 / - 0180009	3000g	18,0kg
	88213200	285045 1032000 / - 2192000	3200g	19,2kg
	88213400	280545 8034007 / - 9204003	3400g	20,4kg
	88213600	285045 6036003 / - 0216005	3600g	21,6kg
	Hinweis	Vor dem Auftauen den Beutel entfernen. Auftauflüssigkeit weggießen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren-		
Anwendungsbereich	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Produkt für alle Bevölkerungsgruppen ➤ Produkt nur durchgegart verzehren 			

Zubereitung	Allgemeines	x x x
	Topf	ca. 2 Stunden kochen
	Pfanne	x x x
	Backofen	x x x
	Mikrowelle	x x x
	Friteuse	x x x
	Grill	x x x
	Konvektomat	x x x

Zutaten	Huhn 100%.
---------	------------



Allergene	Glutenhaltige Erzeugnisse	-
	Krebstiere & -erzeugnisse	-
	Eier & -erzeugnisse	-
	Fisch & -erzeugnisse	-
	Soja & -erzeugnisse	-
	Milch & -erzeugnisse	-
	Schalenfrüchte (Nüsse)	-
	Sellerie & -erzeugnisse	-
	Senf & -erzeugnisse	-
	Sesamsamen & -erzeugnisse	-
	Schwefeldioxid -erzeugnisse	-
	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	Artypisch.
	Geruch	Artypisch.
	Geschmack	Artypisch.
	Konsistenz	Artypisch.

Nährwerte	Parameter	Analysenmethode	Richtwert je 100g (Quelle: BLS)
	Kilojoule	Berechnet	1066
	Kilokalorien	Berechnet	255
	Einweiß	(N x 6,25)	18,5g
	Kohlenhydrate	Berechnet	0,0g
	davon Zucker		0,0g
	Fett	Weibull/Stoldt	20,3g
	davon gesättigte Fettsäuren		6,7g
	Salz	Berechnet	0,25g



	Parameter	Analysenmethode	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Mikrobiologie	Aerobe Gesamtkeimzahl	Gemäß Verordnung EG Nr. 2073/2005 und 1234/2007	5×10^6	-
	Salmonellen		-	n.n. in 25 g
	Escherichia coli		5×10^2	5×10^3
	Staphylokokken (koagulase+)		5×10^2	5×10^3
	Enterobacteriaceae		1×10^4	1×10^5
	Listeria monocytogenes		-	1×10^2

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	24 Monate
		Restlaufzeit	9 Monate

Verpackung	Verpackungsart	Polybeutel	
	Verpackung	PE-LD Folienbeutel	
	Abmessungen	x x x	
	Transportbehälter	Vollpappenkarton	
	Abmessungen	400 x 600 x 130mm	Tara ca. 600g
	Behälter pro Palette	48 Karton bis 3200g / 40 Karton ab 3400g / Lage je 4 Karton	
	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 Tel: 06251 - 85421 - 0 Fax: 06251 - 85421 - 20
	Bearbeiter	Ilka Maul i.maul@heimergmbh.de

Stand: 24.04.2018