




Produktspezifikation

Artikel	Putengeschnetzeltes Brust, ungewürzt -TK -	
----------------	---	---

Artikel daten	Beschreibung	Hergestellt aus magerer Putenbrust, wie gewachsen, in Streifen geschnitten (ca. 10 x 10 x 60 mm), tiefgefroren. Herkunft: Deutschland EV 1762 EG		
	Artikel Nummer	EAN-Code	Stückgewicht	Kartoninhalt
	18209040	4006945082121	x x x	2 x 2,5 kg
Hinweis	Bitte beachten Sie, dass trotz größter Sorgfalt die gelegentliche Anwesenheit von Knochen- und Knorpelresten nicht völlig auszuschließen ist. Dies ist kein Grund zur Reklamation.			
Anwendungsbereich	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Produkt für alle Bevölkerungsgruppen ➤ Produkt tiefgefroren verarbeiten ➤ Produkt nur durchgegart verzehren ➤ heiß oder kalt zu verzehren 			

Zubereitung	Allgemeines	x x x
	Topf	x x x
	Pfanne	Bei mittlerer Hitze ca. 6 Minuten braten (mehrmals wenden).
	Backofen	x x x
	Mikrowelle	x x x
	Friteuse	x x x
	Grill	x x x
	Konvektomat	x x x

Zutaten	Putenfleisch (100%).
----------------	----------------------



Allergene	Glutenhaltige Erzeugnisse	Kann Spuren enthalten.
	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	Putenstreifen von unterschiedlicher Länge.
	Geruch	Arttypisch nach Putenbrustfleisch.
	Geschmack	Arttypisch nach Putenbrustfleisch.
	Konsistenz	Leicht feste Fleischbeschaffenheit, angenehm locker im Biss.

Nährwerte	Parameter	Analysenmethode	Richtwert je 100g
	Kilojoule	Berechnet	481
	Kilokalorien	Berechnet	114
	Einweiß	(N x 6,25)	23,4g
	Kohlenhydrate	Berechnet	0,1g
	davon Zucker		0,1g
	Fett	Weibull/Stoldt	2,2g
	davon gesättigte Fettsäuren		0,4g
	Salz	Berechnet	0,0g



	Parameter	Analysenmethode	Richtwert	Warnwert
Mikrobiologie	Aerobe Gesamtkeimzahl	nach & 64 LFGB	< 5 x 10 ⁶ KbE/g	x x x
	Salmonellen	nach & 64 LFGB	n. n. in 25g	n. n. in 25g
	Escherichia coli	nach & 64 LFGB	< 5 x 10 ² KbE/g	5 x 10 ³ KbE/g
	Staphylokokken (koagulase+)	nach & 64 LFGB	< 5 x 10 ² KbE/g	5 x 10 ³ KbE/g
	Bacillus cereus (präsumtiv)	nach & 64 LFGB	x x x	x x x
	Listeria monocytogenes	nach & 64 LFGB	n. n. in 25g	1 x 10 ² KbE/g

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	12 Monate
		Restlaufzeit	6 Monate

Verpackung	Verpackungsart	Lose im Beutel	
	Verpackung	PE-LD Folienbeutel	Tara ca. 40g
	Abmessungen	360 x 445 mm	
	Transportbehälter	Vollpappenkarton, weißer Deckel, Etikett	
	Abmessungen	388 x 298 x 135 mm	Tara ca. 500g
	Behälter pro Palette	96 Kartons / 12 Lagen á 8 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 eine LOT-Nummer aufgebracht.	

Kontaktdaten	Anschrift	Jörg M.Heimer Nachf. GmbH Weidenring 18 64625 Bensheim Tel: 06251 - 85421 - 0 Fax: 06251 - 85421 - 20
	Bearbeiter	Ilka Maul i.maul@heimergmbh.de