





Produktspezifikation

Artikel	<p>"APOLLO" Hähnchenfleisch gegart 20 mm -TK-</p>  
---------	---

Artikeldaten	Beschreibung	Hähnchenfleisch ohne Haut und Knochen, gekocht, ca. 60% Brust- und 40% Keulenfleisch, 20 mm geschnitten, lose rollend tiefgefroren. Hergestellt: Deutschland		
	Artikel Nummer	EAN-Code	Stückgewicht	Kartoninhalt
	80201900	4260253720933	x x x	10,0 kg
	80201950	4260253720780	x x x	2 x 5,0kg
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	Ideal für Suppen, Eintöpfe, Frikasse etc. / Zubereitung nach Bedarf.
	Topf	Erwärmen in der Suppe / Soße.
	Pfanne	Erwärmen in der Suppe / Soße.
	Backofen	
	Mikrowelle	Erwärmen in der Suppe / Soße.
	Friteuse	
	Grill	
	Konvektomat	Erwärmen in der Suppe / Soße.

Zutaten	Hähnchenfleisch gekocht (96%), Hühnerbrühe 6°Brix (3%) Siede Speisesalz, jodiert (1%) (Salz, E500, E535, Jod 15-25mg/kg).
---------	---



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	Helles Brust- und dunkles Keulenfleisch, arttypisch.
	Geruch	Frisch, arttypisch, intensiv nach gekochtem Hähnchenfleisch.
	Geschmack	Frisch, arttypisch, intensiv nach gekochtem Hähnchenfleisch.
	Konsistenz	Zart im Biss, nicht faserig oder verkocht.

Nährwerte	Parameter	Analysenmethode	Richtwert je 100g
	Kilojoule	Berechnet	547
	Kilokalorien	Berechnet	131
	Eiweiß	(N x 6,25)	18,0g
	Kohlenhydrate	Berechnet	< 0,1 g
	davon Zucker		0,0 g
	Fett	Weibull/Stoldt	6,5g
	davon gesättigte Fettsäuren		1,8g
	Salz	Berechnet	1,5 g



	Parameter	Analysenmethode	KBE/g
Mikrobiologie	Aerobe Gesamtkeimzahl	§ 35 LMBG / § 64 LFGB	≤ 50.000
	Salmonellen		n.n. in 25 g
	Escherichia coli		≤ 10
	Staphylokokken (koagulase+)		≤ 10
	Enterobakterien		≤ 100
	Listeria monocytogenes		x x x

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	x x x

Verpackung	Verpackungsart	Lose im Beutel	
	Verpackung	FE-Folienbeutel	Tara ca. 23 g
	Abmessungen	x x x	
	Transportbehälter	Wellpappenkarton, weißer Deckel, Etikett	
	Abmessungen	390 x 292 x 170 mm	Tara ca. 315 g
	Behälter pro Palette	56 Kartons / 7 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 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: 16.04.2019