

Artikel	TK ENTENBRUST BARBARIE 400G 5KG FRITZ
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	65002299
Artikelbeschreibung	Entenbrust von der Barberieente, roh, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	1 x 5
Gebinde / Einheit (kg//St.)	kg
Direktverpackung	Vakuumpackung (enthält je 600-900 g)
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	FRITZ Fleisch & Fisch
Zertifizierungsstatus Hersteller	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Entenfleisch
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV nicht verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant/Produzent
Energie (kJ / kcal)	790 / 190
Fett	
gesamt	13,00
gesättigte Fettsäuren	4,00
Kohlenhydrate	
gesamt	0,50
davon Zucker	0,00
Eiweiß	18,00
Salz	0,20

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	

Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			X
Dinkel			X
Gerste			X
Hafer			X
Kamut			X
Roggen			X
Weizen			X
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			X
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			X
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose			X
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse			X
Cashewnüsse			X
Haselnüsse			X
Macadamia- oder Queenslandnüsse			X
Mandeln			X
Paranüsse			X
Pecannüsse			X
Pistazien			X
Walnüsse			X
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse			X
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂			X
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse			X
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse			X
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse			X
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			X
Zusatzstoffe			
	ja	nein	
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher	X		
chininhaltig		X	
coffeinhaltig		X	

enthält eine Phenylalaninquelle	X
geschwärzt	X
geschwefelt	X
gewachst	X
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	X
mit Antioxidationsmittel	X
mit Aromastoffen	X
mit Azofarbstoffen	X
mit Emulgatoren	X
mit Farbstoff	X
mit Geschmacksverstärker	X
mit Konservierungsstoff	X
mit Nitrat	X
mit Nitritpökelsalz	X
mit Phosphat	X
mit Süßholzextrakt	X
mit Süßungsmittel(n)	X
taurinhaltig	X
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)	X

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		X
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		X
Bio		X
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch		X
lactosefrei	X	
glutenfrei	X	
gentechnisch verändert		X
<u>Verwendungszweck</u>		
Backofen geeignet	X	

Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x

Zubereitungshinweis

Das Produkt muss vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt werden (mind. 75 °C für die Dauer von mind. 3 Minuten). Auf eine gute Hygiene bei der Zubereitung ist zu achten. Zubereitung im Backofen, der Pfanne oder auf dem Grill empfohlen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	sauber, frei von sichtbaren Fremdstoffen, Schmutz oder Blut
Geruch	frei von Fremdgerüchen
Geschmack	arteigen
Konsistenz	fest

Mikrobiologische Daten

DGHM

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	5.000 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	1.000 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	100 KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	nicht nachweisbar in 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	