

Produktspezifikation

Products specification

Artikelbezeichnung <i>Article</i>	Hä Flügel <i>chicken wings</i>		Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-005	
Verkehrsbezeichnung <i>Trade name</i>	Bio Hähnchenflügel <i>organic chicken wings</i>		Frisch <i>fresh</i>	
Verkehrsbezeichnung <i>Trade name</i>			Betriebszulassungsnummer DE NI 10123 EG	
Artikelnummer <i>Article no.</i>	340400			
Herkunft <i>origin</i>	EU	Geschlachtet in <i>slaughtered in</i>	D, A, HU	
Aufgezogen in <i>raised in</i>	D, A, HU, SI	Zerlegung/Verarbeitung <i>further processing</i>	D	
Artikel / article EU Bio	Ja/yes			Zertifikate Biofino <i>certificates Biofino</i>
Artikel / article Naturland	Nein/no			IFS - Food Ja/yes
Artikel / article Halal	Nein/no			Bio-Bescheinigung Ja/yes
Herstellung - Zuschnitt <i>Production - Cut</i>	Bio Hähnchenflügel <i>organic chicken wings</i>			
Zutatentext <i>Ingredients</i>	keine			
*aus ökologischem Landbau <i>*organic agriculture</i>	none			
Enthaltene Allergene (EU Vo 1169/2011, Anhang II) <i>Allergen</i>	keine none			
Verwendungszweck <i>information of use</i>		Verzehrfertig / ready to eat		
		nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren / not freezing after defrosting		
	x	Nur durcherhitzt verzehren / consume only cooked through		
		Zur Weiterverarbeitung bestimmt / destined for further processing		
		Unter Schutzatmosphäre verpackt / controlled atmosphere		
Temperaturbedingungen Lagerung und Transport <i>Temperature during transport and storage</i>	-2°C bis +4°C -2°C to +4°C			
Haltbarkeit ab Anlieferung <i>shelf life of Delivery</i>	9 Tage 9 days	Chemische Werte/chemical values (gr / 100gr)		
Mikrobiologische Kriterien bei Produktion		Gesamteiweiß Protein	ca. 17,4 - 20,5 %	
Gesamtkeimzahl <i>total aerobic count</i>	5,0E+06 KbE/g	Fett <i>Fat content</i>	ca. 7,7 - 16,7 %	
Enterobacteriaceae	1,0E+05 KbE/g	gesättigte Fettsäuren saturated fatty acids	ca. 2,2 - 3,5 %	
E. coli	5,0E+03 KbE/g	Salz salt	ca. 0,3 - 1 %	
Listeria monocytogenes	1,0E+02 KbE/g	Zucker sugar	ca. 0,1 %	
Salmonella	nn in 25 g	Kohlenhydrate Carbohydrate	weniger als 1%	
		Nährwerte in 100gr. <i>Nutritional value in 100g</i>	593 - 959 kJ	
			143 - 230 kcal	
Sensorische Beschreibung <i>Sensoric</i>	frischer Geruch, helle Hautfarbe <i>fresh smell. Light skincolour</i>			
Zubereitungshinweis <i>note preparation</i>	Verzehr nur im durchgegartem Zustand. <i>Eating only cooked by state.</i>			

PRIMÄR VERPACKUNG / primary packaging				
Verpackung des Produkts <i>Packaging product</i>	Vakuum <i>vacuum</i>	Größe der Packung <i>Size of the pack</i>	30x20mm	Gewicht des Produkts <i>Weight of the product</i>
		Tara der Packung <i>tare of the pack</i>	15 g	ca 2500 g
Verpackungsmaterial unten <i>Packaging material below</i>	PA/PE	Verpackungsmaterial stärke unten <i>Packaging material strength below</i>	200µ	
Verpackungsmaterial oben <i>Packaging material above</i>	PA/PE	Verpackungsmaterialstär- ke oben <i>Packaging material thickness above</i>	70µ	
Gesamtgewicht der Verpackung <i>Total weight of the packaging</i>	ca. 2515 g			
SEKUNDÄR VERPACKUNG / secondary packaging				
Umverpackung <i>overpack</i>	E1 Satte <i>E1 Satte</i>	Abmessung <i>size</i>	600x400x125 mm	
Tara Gewicht <i>tare</i>	1500 g	Anzahl in Umverpackung <i>number in pack</i>	4	
Gesamtgewicht der Verpackung <i>Total weight of packaging</i>	ca. 11560 g			
VERSAND EINHEIT / shipping unit				
Tara Palette <i>weight pallet</i>	18000 g	Größe <i>size</i>	1200x800x160 mm	
Anzahl je Lage/ nr. per layer <i>Anzahl Lagen/ height</i>	4 Stk. 17	Palettenart <i>of pallet</i>	Euro H1-Palette Euro H1-Palette	
Gesamt Anzahl <i>total number of</i>	68 Stk.			
Palettenhaube/palett coating <i>Tara der Haube / tare of the pack</i>	Ja/yes 125 g	Größe/ size <i>Verpackungstärke/ Packaging strength</i>	1250+850x770 50mµ	
Umwicklung/wrapping <i>Tara / tare Umwicklung</i>	Ja/Yes 255 g			
Gesamtgewicht der Einheit <i>total weight unit</i>	ca. 804,46 kg			
Das Produkt einschließlich der Verpackung entsprechen dem jeweils gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union / the product including the packaging complies with the value food law requirements of European Union. Das Produkt und dessen Zutaten sind aus kontrolliert ökologischer Erzeugung gemäß EU-Öko-Verordnung Nr. 834/2007. / the product and all ingredients are produced according to the rules of organic producing EU-Öko-Verordnung Nr. 834/2007. Das Produkt und ggbf. dessen Zutaten sind nicht mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt / the product is not treated with ionizing or ultraviolet rays. Das Produkt und ggbf. dessen Zutaten enthält kein GVO / the product do not include gmo				