

Version: 1	Produktspezifikation	
Gültig ab: 03.08.2017	Gnocchi	
Seite 1 von 7	Karton 3 Beutel a 2kg	
	gekühlt	
		Artikelnummer: 13537

1.) Bezeichnung / Herkunft:

Produktbezeichnung: Gnocchi Beutel a 2kg

Bezeichnung des Lebensmittels: Gnocchi, Kartoffelklößchen

Produktionsland: Deutschland

EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen: DE BW 01188 EG

Ökologische Herkunft: ☒ nein ☐ ja BIO-Erzeugnis gemäß VO (EWG) Nr. 2092/91:

2.) Produktbeschreibung:

Produktbeschreibung: Kochfeste Kartoffelklößchen, eine typisch italienische Beilage zu saucenreichen Gerichten.

Angaben zum Produkt: ☒ gekühlt ☐ tiefgekühlt ☐ lose(IQF) ☐ portioniert

Technologie: Die Gnocchimasse wird im Mischer gemengt, ausgeformt, gegart, gekühlt und verpackt. Die Ware wird verpackt metalledetektiert.

Produktgruppe: Kartoffelgericht, Beilagen

Ernährungsinformationen:	Parameter	ja	nein
	vegetarisch (geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung) *	x	
	vegan		x
	fleischfrei	x	
	halal		x
	alkoholfrei laut Rezeptur **	x	
	mit Fisch **		x
	mit Geflügel **		x
	mit Schwein **		x
	mit Rind **		x
	mit tierischem Lab		x
	glutenfrei laut Rezeptur **		x
	glutenfrei (<20mg Gluten/kg)		x
	laktosefrei laut Rezeptur **	x	
	laktosefrei (<0,1g Restlaktose/100g)		x
	o.d.Z. (ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe)	x	

* Das Produkt wird von BÜRGER als geeignet für eine ovo-lacto-vegetabile Ernährung angesehen.

Ernährungsform, bei der ausschließlich pflanzliche Lebensmittel, Milch-, Eiprodukte und Honig verzehrt werden.

** alkoholfrei, glutenfrei, laktosefrei, ohne Fisch, ohne Geflügel, ohne Schwein, ohne Rind : lt.Rezeptur nicht zugesetzt; nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

Conveniencegrad: ☐ garfertig¹⁾ ☒ regenerierfertig²⁾ ☐ verzehrfertig / verzehrfertig nach dem Abtropfen bzw. Auftauen

1) muss noch fertig gegart werden

2) muss nur noch aufgewärmt werden

Version: 1	Produktspezifikation	
Gültig ab: 03.08.2017	Gnocchi	
Seite 2 von 7	Karton 3 Beutel a 2kg	
	gekühlt	
	Artikelnummer: 13537	

Sensorische Beschreibung:

Aussehen vor der Zubereitung	hellgelbe Gnocchi
Aussehen zubereitet:	hellgelbe Gnocchi
Geruch zubereitet:	arttypisch nach Kartoffeln
Geschmack zubereitet:	Gnocchi typisch
Konsistenz zubereitet:	Gnocchi fest, arteigen

Zubereitungsempfehlung:

Gerät	Empfehlung
Convectomat (Kombidämpfer)	2 kg (1 Beutel) Gnocchi pro eingefettetem Blech im Dampf ca. 12 Minuten erhitzen.
Pfanne	Oliveöl in der Pfanne erhitzen, Gnocchi hinzufügen und 5-7 Minuten anbraten. Dabei mehrmals vorsichtig wenden.
Kochtopf	Gnocchi in kochendes Salzwasser geben und bei mittlerer Hitze ziehen lassen, bis die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen. Dabei gelegentlich umrühren.
Backofen	
Mikrowelle	
Bain-Marie	
Allgemein	

3.) Haltbarkeit (Lagerbedingungen / Haltbarkeit / Restlaufzeit):

Lagerhinweise:

Lagerung bei: < +7°C

Lagerung trocken, dunkel, hygienisch, frei vom Risiko der Kontamination, kühl aber frostfrei.

Geöffnete Originalverpackungen sind bei Nichtgebrauch wieder fest zu verschließen

Geöffnete Packung innerhalb von 1 bis 2 Tagen aufbrauchen!

Mindesthaltbarkeit:

MHL (Mindesthaltbarkeitslaufzeit):	28 Tage	4 Wochen	1 Monat	(in original verschlossener Packung)
RLZ (Restlaufzeit):	21 Tage	3 Wochen	0,8 Monate	(in original verschlossener Packung)

4.) Kennzeichnung und Codierung der Ware:

Jedes Gebinde ist mit Produktbezeichnung, Artikelnummer, MHD und Losnummer gekennzeichnet.

Parameter	Codierung	Erklärung
MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum)	13.06.2011	Produktionstag / -monat / -jahr + MHL
Losnummer:	CO 01039	1. = Endziffer des Produktionsjahres (0=2010), 2.=Schicht, 3.-5.= Tag im Jahr (Produktionstag)

Version: 1 Gültig ab: 03.08.2017 Seite 3 von 7	Produktspezifikation Gnocchi Karton 3 Beutel a 2kg gekühlt	 Artikelnummer: 13537
--	--	---

5.) Deklaration:

Zutatenliste:

Zutaten: 77% Kartoffeln, Stärke (enthält **Weizen**), **Hartweizengrieß**, **Eigelb**, Speisesalz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Stabilisator: (Natriumacetate, Natriumcitrate, Ascorbinsäure), Gewürzextrakte.

Allergikerhinweis:

Es sind **Ei** und **Weizen** enthalten.

Kann Spuren von **Milch** und **Sellerie** enthalten.

Zusatzstoffe:

E 262 Natriumacetate (Stabilisator)

E 300 Ascorbinsäure (Stabilisator)

E 331 Natriumcitrate (Stabilisator)

E 412 Guarkernmehl (Verdickungsmittel)

Kenntlichmachung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen bei loser Abgabe (ZZuIV §9):

ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.)

Version: 1 Gültig ab: 03.08.2017 Seite 4 von 7	Produktspezifikation Gnocchi Karton 3 Beutel a 2kg gekühlt	 Artikelnummer: 13537
--	--	---

6.) Allergene Zutaten gemäß LMIV Anh. II

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen	laut Rezeptur enthalten		Spuren durch Kreuzkontami- nation möglich
	ja	nein	
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		
Weizen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		
Roggen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Gerste sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Hafer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Dinkel sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Kamut sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	x		
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		x	x
Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Mandeln sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Haselnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Walnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Kaschunüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Pecannüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Paranüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Pistazien sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Macadamianüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	x
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg bzw. >10mg/l		x	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kopffüßler) und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	

ja = vorhanden nein = laut Rezeptur nicht zugesetzt; nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten.
Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

Version: 1 Gültig ab: 03.08.2017 Seite 5 von 7	Produktspezifikation Gnocchi Karton 3 Beutel a 2kg gekühlt	 Artikelnummer: 13537
--	--	---

7.) Produktspezifische Merkmale:

Die in dieser Spezifikation aufgeführten physikalischen, chemischen und mikrobiologischen Werte entsprechen den über einen längeren Zeitraum gefundenen Durchschnittswerten.

Abmessungen:

Parameter	Sollwert	Abweichung	Einheit
Länge	31	5	mm
Breite	20	4	mm
Höhe	15	3	mm
Stückgewicht	8	1	g

Nährwert-Kennzeichnung:

Das Produkt wird aus natürlichen Zutaten hergestellt und unterliegt daher rohstoffbedingten Schwankungen. Für jede Charge ist der durchschnittliche Wert von Nähr- und Brennwertangaben zu erreichen.

	Parameter	Wert	Einheit
Durchschnittlicher Brennwert	Energie (kJ/100g)	787	kJ
	Energie (kcal/100g)	185	kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	0,6	g / 100g
	davon gesättigte Fettsäuren	0,2	g / 100g
	Kohlenhydrate	41,9	g / 100g
	davon Zucker	1,1	g / 100g
	Eiweiß	3,1	g / 100g
	Salz	1,6	g / 100g

Mikrobiologische Merkmale:

gemäß DGHM 10.1 Richt- und Warnwerte für feuchte, verpackte Teigwaren, Entwurf 2014

Parameter	Richtwert (KbE/g)*	Warnwert (KbE/g)*	Analysenmethode
aerobe mesophile Keimzahl (inkl. Milchsäurebakterien)	1 x 1.000.000	--	ASvU gemäß §64 LFGB
Enterobacteriaceae	1 x 100	1 x 1.000	ASvU gemäß §64 LFGB
Escherichia coli	1 x 10	1 x 100	ASvU gemäß §64 LFGB
koagulase-positive Staphylococcen	1 x 100	1 x 1.000	ASvU gemäß §64 LFGB
Bacillus cereus	1 x 100	1 x 1.000	ASvU gemäß §64 LFGB
Salmonellen	--	n.n* in 25g	ASvU gemäß §64 LFGB
Listeria monocytogenes	--	1 x 100	ASvU gemäß §64 LFGB

*KbE: Kolonienbildende Einheit

**n.n: nicht nachweisbar

Version: 1 Gültig ab: 03.08.2017 Seite 6 von 7	Produktspezifikation Gnocchi Karton 3 Beutel a 2kg gekühlt	 Artikelnummer: 13537
--	--	---

8.) Verpackung:

Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung			
Verpackungsart	Schale		
Beschreibung			
Verschußart	Heißversiegelung		
Abmessungen (LxBxH) in mm	340	290	40
Nettogewicht (kg)	2,000		
Bruttogewicht (kg)	2,020		
Nettogewicht Verpackung (g)	20		
Abtropfgewicht (g)			
Unter Schutzatmosphäre verpackt:	Ja		
GTIN	4075600035376		

Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung			
Verpackungsart	Karton		
Beschreibung	Karton 3 Beutel a 2kg		
Verschußart	Karton verklebt		
Kennzeichnung	über Eck		
Abmessungen (LxBxH) in mm	400	255	155
Nettogewicht (kg)	6,000		
Bruttogewicht (kg)	6,306		
Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g)	306		
Abtropfgewicht (g)			
Anzahl Verbrauchseinheiten in Verkaufseinheiten	3		
GTIN	4075600135373		

Paletteninfo:	
Anzahl VE pro Lage	9
Anzahl Lagen pro Palette	10
Anzahl VE pro Palette	90
Nettogewicht pro Palette (kg)	540
Bruttogewicht pro Palette ohne Palette (kg)	568
Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg)	589
Palettenhöhe incl. Palette (mm)	1695
Palettentyp	Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg

Version: 1 Gültig ab: 03.08.2017 Seite 7 von 7	Produktspezifikation Gnocchi Karton 3 Beutel a 2kg gekühlt	 Artikelnummer: 13537
--	---	---

9.) Lebensmittlerechtliche Bestätigung:

Allgemeines Recht:

Das Produkt, die verwendeten Rohstoffe, sowie die mit dem Produkt in Berührung kommenden Packmittel entsprechen dem deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch und den Folgeverordnungen in den jeweils gültigen Fassungen sowie den EU-lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

Die gemachten Angaben beruhen zum Teil auf Erklärungen unserer Lieferanten, die nach bester Sorgfalt von uns überprüft wurden. Aus diesem Grunde kann eine verschuldensunabhängige Haftung für diese Angaben nicht übernommen werden.

Bestrahlung:

Dieses Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

Genetische Veränderungen:

Es besteht nach derzeitigem Kenntnisstand keine Deklarationspflicht im Sinne der "Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel" sowie der "Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln"

Allgemeine Hinweise:

Diese Spezifikation ist EDV-gestützt und ohne Unterschrift gültig.

Die in diesem Dokument aufgeführten Informationen gelten zum Zeitpunkt der Erstellung und können zu einem späteren Zeitpunkt eventuell verändert werden.

Die Bürger GmbH & Co. KG kann nicht als an diese Aussage gebunden betrachtet werden. Die Ausführungen entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und unterliegen keinem automatischen Änderungsdienst.