

 Artikelnummer: 22201 Version: 21 Gültig ab: 17.09.2024 Seite 1 von 7	Produktspezifikation Ochsenmaulsalat	 Serviervorschlag
	Eimer à 5kg	
	gekühlt	

1.) Bezeichnung / Herkunft:

Produktbezeichnung: Ochsenmaulsalat
Bezeichnung des Lebensmittels: Ochsenmaulsalat
Produktionsland: Deutschland
EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen: DE BW 01125 EU
Ökologische Herkunft: nein ja Bio-Erzeugnis gemäß VO (EU) 2018/848

2.) Produktbeschreibung:

Produktbeschreibung: Feinkostsalat aus Scheiben von gepökeltem, gekochtem und geschnittenem Rindermaul in würzigem, essigsauren Aufguß.
Angaben zum Produkt: gekühlt tiefgekühlt lose(IQF) portioniert
Technologie: Gekochtes Ochsenmaul wird in Scheiben geschnitten, gewaschen und mit frischem Würzaufguß versehen. Die geschnittenen Ochsenmaulscheiben werden vor der Verpackung metalledetektiert.
Produktgruppe: Feinkostsalat, Kühlgericht, Rindfleischgericht

Ernährungsinformationen:

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

* 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. Vegan laut Rezeptur. 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

 <p>Artikelnummer: 22201 Version: 21 Gültig ab: 17.09.2024 Seite 2 von 7</p>	<p>Produktspezifikation Ochsenmaulsalat</p> <p>Eimer à 5kg</p> <p>gekühlt</p>	 <p>Serviervorschlag</p>
--	---	--

Sensorische Beschreibung:

Aussehen vor der Zubereitung	pökelrote Rindermaulscheiben mit weißen Fett- und gelben Drüsen-Einlagerungen.
Aussehen zubereitet:	pökelrote Rindermaulscheiben mit weißen Fett- und gelben Drüsen-Einlagerungen.
Geruch zubereitet:	leicht essigsauer, frisch
Geschmack zubereitet:	würzig, essigsauer, typisch nach gekochtem, gepökeltem Rindermaul
Konsistenz zubereitet:	Scheiben bißfest

Zubereitungsempfehlung:

Gerät	Empfehlung
Convectomat (Kombidämpfer)	
Kippbratpfanne	
Pfanne	
Kochtopf	
Backofen	
Mikrowelle	
Bain-Marie	
Allgemein	Verzehrfertig nach Abtropfen. Abgetropfter Ochsenmaulsalat kann mit Essig, Öl, Gewürzen und Zwiebelringen verfeinert werden. Beachten Sie bitte, dass Ochsenmaulsalat bei der Lagerung immer mit Essigwasser bedeckt sein muss. So behält der Salat lange Zeit seine frische Farbe. Notfalls leichtes Essigwasser nachgießen.

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) min.:	49 Tage	(in original verschlossener Packung)
RLZ (Restlaufzeit) min.:	35 Tage	(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)

 <p>Artikelnummer: 22201 Version: 21 Gültig ab: 17.09.2024 Seite 3 von 7</p>	<p>Produktspezifikation Ochsenmaulsalat</p> <p>Eimer à 5kg</p> <p>gekühlt</p>	 <p>Serviervorschlag</p>
--	--	--

5.) Deklaration:

Zutatenliste:

Zutaten: Rindermaul, Trinkwasser, Branntweinessig, Speisesalz, Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), Zucker, **Gerstenmalzessig**, Konservierungsstoff (Natriumnitrit), Gewürze (enthält **Sellerie**), Zitronenöl.

Allergikerhinweis:

Es sind **Sellerie** und **Gerste** enthalten.

Zusatzstoffe:

E 300 Ascorbinsäure (Antioxidationsmittel)

E 250 Natriumnitrit (Konservierungsstoff)

Kennzeichnung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen bei loser Abgabe

(lt. Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung):

mit Konservierungsstoff

mit Nitritpökelsalz

mit Antioxidationsmittel

Verpflichtende Angaben gemäß LMIV Art.10 (1) Anh. III und Anh. VI:

nicht zutreffend



Artikelnummer: 22201
 Version: 21
 Gültig ab: 17.09.2024
 Seite 4 von 7

Produktspezifikation Ochsenmaulsalat

Eimer à 5kg

gekühlt



Serviervorschlag

6.) Allergene Zutaten gemäß LMIV Anh. II

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

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

 Artikelnummer: 22201 Version: 21 Gültig ab: 17.09.2024 Seite 5 von 7	Produktspezifikation Ochsenmaulsalat	 Serviervorschlag
	Eimer à 5kg	
	gekühlt	

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
Abmessungen Scheiben	39	15	mm

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)	404	kJ
	Energie (kcal/100g)	96	kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	3,1	g / 100g
	davon gesättigte Fettsäuren	1,2	g / 100g
	Kohlenhydrate	<0.5	g / 100g
	davon Zucker	<0.5	g / 100g
	Ballaststoffe	<0.5	g / 100g
	Eiweiß	17	g / 100g
	Salz	1,7	g / 100g

Mikrobiologische Merkmale:

gemäß DGHM 8.1 Richt- und Warnwerte für Feinkostsalate, 2018

Parameter	Richtwert (KbE/g)*	Warnwert (KbE/g)*	Analysenmethode
aerobe mesophile Keimzahl	1 x 1.000.000	--	ASvU gemäß §64 LFGB
Enterobacteriaceae	1 x 1.000	1 x 10.000	ASvU gemäß §64 LFGB
Escherichia coli	1 x 10	1 x 100	ASvU gemäß §64 LFGB
Milchsäurebakterien	1 x 1.000.000	--	ASvU gemäß §64 LFGB
Hefen	1 x 100.000	--	ASvU gemäß §64 LFGB
koagulase-positive Staphylococccen	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



Artikelnummer: 22201
 Version: 21
 Gültig ab: 17.09.2024
 Seite 6 von 7

Produktspezifikation Ochsenmaulsalat

Eimer à 5kg

gekühlt



Serviervorschlag

8.) Verpackung:

Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung

Verpackungsart
 Beschreibung
 Verschußart
 Abmessungen (LxBxH) in mm
 Nettogewicht (kg)
 Bruttogewicht (kg)
 Nettogewicht Verpackung (g)
 Abtropfgewicht (g)
 Unter Schutzatmosphäre verpackt:
 GTIN

Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung

Verpackungsart	Eimer rot
Beschreibung	Eimer à 5kg
Verschußart	Deckel rot
Kennzeichnung	Frontseite
Abmessungen (LxBxH) in mm	245 245 175
Nettogewicht (kg)	5,000
Bruttogewicht (kg)	5,170
Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g)	170
Abtropfgewicht (g)	3550
GTIN	4075600222011

Paletteninfo:

Anzahl VE pro Lage	15
Anzahl Lagen pro Palette	4
Anzahl VE pro Palette	60
Nettogewicht pro Palette (kg)	300
Bruttogewicht pro Palette ohne Palette (kg)	310
Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg)	331
Palettenhöhe incl. Palette (mm)	845
Palettentyp	Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg

 <p>Artikelnummer: 22201 Version: 21 Gültig ab: 17.09.2024 Seite 7 von 7</p>	<p>Produktspezifikation Ochsenmaulsalat</p> <p>Eimer à 5kg</p> <p>gekühlt</p>	 <p>Servieranschlag</p>
--	--	---

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. 1831/2003 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.