
 <p>Artikelnummer: 22203 Version: 16 Gültig ab: 14.12.2022 Seite 1 von 7</p>	<p>Produktspezifikation Kutteln in Streifen</p> <p>Eimer à 5 kg</p> <p>gekühlt</p>	 <p>Serviervorschlag</p>
--	--	--

1.) Bezeichnung / Herkunft:

Produktbezeichnung: Kutteln in Streifen

Bezeichnung des Lebensmittels: Kutteln in Streifen

Produktionsland: Deutschland

EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen: DE BW 01125 EG

Ökologische Herkunft: nein ja BIO-Erzeugnis gemäß VERORDNUNG (EG) Nr. 834/2007:

2.) Produktbeschreibung:

Produktbeschreibung: Vorgegarter Rinderpansen, in Streifen geschnitten und sauer eingelegt.

Angaben zum Produkt: gekühlt tiefgekühlt lose(IQF) portioniert

Technologie: Der vorgegarte Rinderpansen wird in Streifen geschnitten und leicht essigsauer eingelegt. Die Kuttelstreifen werden vor der Verpackung metaldetektiert.

Produktgruppe: Fleischwaren, Rindfleisch-Produkt, Kühlgericht

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

 Artikelnummer: 22203 Version: 16 Gültig ab: 14.12.2022 Seite 2 von 7	Produktspezifikation Kutteln in Streifen	 Serviervorschlag
	Eimer à 5 kg	
	gekühlt	

Sensorische Beschreibung:

Aussehen vor der Zubereitung	streifenförmig geschnittener Rinderpansen , hellgelb - weiß
Aussehen zubereitet:	streifenförmig geschnittener Rinderpansen , hellgelb - weiß
Geruch zubereitet:	leicht essigsauer, frisch
Geschmack zubereitet:	arttypisch nach Kutteln, leicht essigsauer
Konsistenz zubereitet:	angenehm fest

Zubereitungsempfehlung:

Gerät	Empfehlung
Convectomat (Kombidämpfer)	
Pfanne	Kutteln gut abtropfen lassen. In einer Pfanne oder einem Kochtopf etwas Fett oder Pflanzenöl erhitzen, Kutteln darin anschwitzen, mit etwas Tomatenmark und einer Bratensoße aufgießen und ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Nach Belieben mit einem Schuss Rotwein verfeinern.
Kochtopf	Kutteln gut abtropfen lassen. In einer Pfanne oder einem Kochtopf etwas Fett oder Pflanzenöl erhitzen, Kutteln darin anschwitzen, mit etwas Tomatenmark und einer Bratensoße aufgießen und ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Nach Belieben mit einem Schuss Rotwein verfeinern.
Backofen	
Mikrowelle	
Bain-Marie	
Allgemein	Beachten Sie bitte, dass Kutteln immer mit Essigwasser bedeckt sein müssen. So behalten sie lange Zeit ihre 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: 22203 Version: 16 Gültig ab: 14.12.2022 Seite 3 von 7</p>	<p>Produktspezifikation Kutteln in Streifen</p> <p>Eimer à 5 kg</p> <p>gekühlt</p>	 <p>Serviervorschlag</p>
--	---	--

5.) Deklaration:

Zutatenliste:

Zutaten: Kutteln vom Rind, Trinkwasser, Branntweinessig, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: Milchsäure.

Allergikerhinweis:

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

Zusatzstoffe:

E 300 Ascorbinsäure (Antioxidationsmittel)
E 270 Milchsäure (Säuerungsmittel)

Kenntlichmachung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen bei loser Abgabe

(lt. Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung):



mit Antioxidationsmittel

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

nicht zutreffend

Hinweise bei Fleischerzeugnissen gemäß FLV §5(1) Anl.3:



nicht zutreffend

 Artikelnummer: 22203 Version: 16 Gültig ab: 14.12.2022 Seite 4 von 7	Produktspezifikation Kutteln in Streifen	 Serviervorschlag
	Eimer à 5 kg	
	gekühlt	

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	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	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: 22203 Version: 16 Gültig ab: 14.12.2022 Seite 5 von 7	Produktspezifikation Kutteln in Streifen	 Serviervorschlag
	Eimer à 5 kg	
	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
Länge	75	5	mm
Breite	10	3	mm
Höhe	4,5	1	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)	284	kJ
	Energie (kcal/100g)	67	kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	1,1	g / 100g
	davon gesättigte Fettsäuren	0,6	g / 100g
	Kohlenhydrate	0,5	g / 100g
	davon Zucker	0,5	g / 100g
	Ballaststoffe	1,2	g / 100g
	Eiweiß	14,3	g / 100g
	Salz	0,03	g / 100g

Mikrobiologische Merkmale:

gemäß DGHM 7.3. Richt- und Warnwerte für gegarte TK-Fertiggerichte ohne rohe Anteile, die nur noch auf Verzehrstemperatur erhitzt werden müssen, 2013

Parameter	Richtwert (KbE/g)*	Warnwert (KbE/g)*	Analysenmethode
aerobe mesophile Keimzahl	1 x 100.000	--	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



Artikelnummer: 22203
 Version: 16
 Gültig ab: 14.12.2022
 Seite 6 von 7

Produktspezifikation Kutteln in Streifen

Eimer à 5 kg

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 transparent		
Beschreibung	Eimer à 5 kg		
Verschußart	Deckel transparent		
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		
Anzahl Verbrauchseinheiten in Verkaufseinheiten	5		
GTIN	4075600222035		

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: 22203 Version: 16 Gültig ab: 14.12.2022 Seite 7 von 7</p>	<p>Produktspezifikation Kutteln in Streifen</p> <p>Eimer à 5 kg</p> <p>gekühlt</p>	 <p>Serviervorschlag</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. 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.