 Artikelnummer: 61371 Version: 6 Gültig ab: 08.04.2024 Seite 1 von 7	<b>Produktspezifikation</b> <b>Penne Quattro Formaggi</b>	
	Karton 5 Beutel à 1,5kg	
	<b>tiefgekühlt</b>	

### 1.) Bezeichnung / Herkunft:

**Produktbezeichnung:** Penne quattro formaggio  
**Bezeichnung des Lebensmittels:** Vorgegarte Penne-Nudeln in Vier-Käsesoße mit Blattspinat.  
**Herkunft:** Hergestellt in Deutschland mit Nudeln, Spinat und Käse aus der EU.  
**Produktionsland:** Deutschland  
**EG-Kontrollstellenummer / Identitätskennzeichen:** DE BW 01125 EG  
**Ökologische Herkunft:**  ja  nein  BIO-Erzeugnis gemäß VERORDNUNG (EG) Nr. 834/2007:

### 2.) Produktbeschreibung:

**Produktbeschreibung:** Gegarte Penne-Nudeln mit Blattspinat und einer aromatischen Vier-Käse-Soße, fix und fertig gewürzt. Tiefkühl-Fertiggericht mit rohen Anteilen.  
**Angaben zum Produkt:**  gekühlt  tiefgekühlt  lose(IQF)  portioniert  
**Technologie:** Penne-Nudeln werden mit Käsesoße überzogen, mit Spinat gemischt und verpackt. Die Ware wird verpackt metalldetektiert.  
**Produktgruppe:** Tiefkühl-Fertiggericht, Pasta, Pfannengericht

### Ernährungsinformationen:

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

\* 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:

garfertig<sup>1)</sup>  regenerierfertig<sup>2)</sup>  verzehrfertig / verzehrfertig nach dem Abtropfen bzw. Auftauen

1) muss noch fertig gegart werden

2) muss nur noch aufgewärmt werden



Artikelnummer: 61371  
 Version: 6  
 Gültig ab: 08.04.2024  
 Seite 2 von 7

**Produktspezifikation  
 Penne Quattro Formaggi**

Karton 5 Beutel à 1,5kg

**tiefgekühlt**

**Sensorische Beschreibung:**

Aussehen vor der Zubereitung	Hellgelbe Nudeln, mit weiß-gelber Soße ummantelt, grüne Blattspinatpellets
Aussehen zubereitet:	Hellgelbe Pennenudeln in weiß-gelber Soße mit grünen Spinatblättern
Geruch zubereitet:	Typisch nach Käse, leicht nach Gorgonzola.
Geschmack zubereitet:	Soße typisch nach Käse, leicht nach Gorgonzola. Spinat typisch
Konsistenz zubereitet:	Penne bißfest, nicht weich und hart. Blattspinat weich, praktisch strunkfrei.

**Zubereitungsempfehlung:**

Gerät	Empfehlung
Convectomat (Kombidämpfer)	Pro 1/1 GN, flach 2 Beutel (3 kg) bei 120 °C und 70 % Dampf für 12 - 14 Minuten erhitzen. Nach dem Erhitzen vorsichtig umrühren und bei weiteren 2 Minuten Standzeit ziehen lassen.
Kippbratpfanne	
Pfanne	
Kochtopf	
Backofen	
Mikrowelle	
Bain-Marie	
Allgemein	Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!

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

**Lagerhinweise:**

Lagerung bei: < -18°C

Lagerung trocken, dunkel, hygienisch, frei vom Risiko der Kontamination.

Geöffnete Originalverpackungen sind bei Nichtgebrauch wieder fest zu verschließen.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Sofort verbrauchen!


**Mindesthaltbarkeit:**

MHL (Mindesthaltbarkeitslaufzeit) min.:	12 Monate	(in original verschlossener Packung)
RLZ (Restlaufzeit) min.:	7 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)

 <p>Artikelnummer: 61371 Version: 6 Gültig ab: 08.04.2024 Seite 3 von 7</p>	<p><b>Produktspezifikation</b> <b>Penne Quattro Formaggi</b></p> <p>Karton 5 Beutel à 1,5kg</p> <p><b>tiefgekühlt</b></p>	
---	---	--

## 5.) Deklaration:

### Zutatenliste:

Zutaten: 45% gegarte Nudeln (Wasser, **Hartweizengrieß**), Blattspinat, **Vollmilch**, 9% **Schmelzkäse (Käse**, Wasser, **Butter**, **Molkenerzeugnis**, Schmelzsatz (Natriumcitrate), Speisesalz), 5% **Käse (Mozzarella, Emmentaler, Hartkäse, Gorgonzola)**, Wasser, Stärke, Speisesalz, modifizierte Stärke, Rapsöl, Gewürze, Zucker, Gewürzextrakte.

### Allergikerhinweis:

Es sind **Milch** und **Weizen** enthalten.  
Kann Spuren von **Ei** und **Sellerie** enthalten.

### Zusatzstoffe:

E 1422 modifizierte Maisstärke (modifizierte Stärke)  
E 331 Natriumcitrate (Schmelzsatz)

### Kennzeichnung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen bei loser Abgabe (lt. Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung):

ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.)

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

tiefgefroren

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

nicht zutreffend



Artikelnummer: 61371  
 Version: 6  
 Gültig ab: 08.04.2024  
 Seite 4 von 7

## Produktspezifikation Penne Quattro Formaggi

Karton 5 Beutel à 1,5kg

tiefgekühlt

### 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	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: 61371  
 Version: 6  
 Gültig ab: 08.04.2024  
 Seite 5 von 7

**Produktspezifikation  
 Penne Quattro Formaggi**

Karton 5 Beutel à 1,5kg

**tiefgekühlt**

**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
-----------	----------	------------	---------

**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)	599 kJ
	Energie (kcal/100g)	142 kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	4,3 g / 100g
	davon gesättigte Fettsäuren	2,7 g / 100g
	Kohlenhydrate	19 g / 100g
	davon Zucker	1,3 g / 100g
	Eiweiß	6,2 g / 100g
	Salz	0,66 g / 100g

**Mikrobiologische Merkmale:**

gemäß DGHM 7.2 Richt- und Warnwerte für rohe oder teilgegart TK-Fertiggerichte bzw. Teile davon, die vor dem Verzehr gegart werden müssen, 2022

Parameter	Richtwert (KbE/g)*	Warnwert (KbE/g)*	Analysenmethode
Escherichia coli	1 x 100	1 x 1.000	ASvU gemäß §64 LFGB
koagulase-positive Staphylococcen	1 x 100	1 x 1.000	ASvU gemäß §64 LFGB
Bacillus cereus	5 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: 61371  
Version: 6  
Gültig ab: 08.04.2024  
Seite 6 von 7

## Produktspezifikation Penne Quattro Formaggi

Karton 5 Beutel à 1,5kg

**tiefgekühlt**

### 8.) Verpackung:

#### Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung


Verpackungsart	Beutel
Beschreibung	Beutel à 1,5kg
Verschlussart	versiegelt (Folie)
Abmessungen (LxBxH) in mm	390          220          65
Nettogewicht (kg)	1,500
Bruttogewicht (kg)	1,513
Nettogewicht Verpackung (g)	13
Abtropfgewicht (g)	
Unter Schutzatmosphäre verpackt:	Nein
GTIN	4075600513713

#### Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung

Verpackungsart	Karton
Beschreibung	Karton 5 Beutel à 1,5kg
Verschlussart	Karton verklebt
Kennzeichnung	über Eck
Abmessungen (LxBxH) in mm	395          260          270
Nettogewicht (kg)	7,500
Bruttogewicht (kg)	7,995
Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g)	495
Abtropfgewicht (g)	
GTIN	4075600613710

#### Paletteninfo:

Anzahl VE pro Lage	9
Anzahl Lagen pro Palette	6
Anzahl VE pro Palette	54
Nettogewicht pro Palette (kg)	405
Bruttogewicht pro Palette ohne Palette (kg)	432
Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg)	453
Palettenhöhe incl. Palette (mm)	1765
Palettentyp	Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg

 <p>Artikelnummer: 61371 Version: 6 Gültig ab: 08.04.2024 Seite 7 von 7</p>	<p align="center"><b>Produktspezifikation Penne Quattro Formaggi</b></p> <p align="center">Karton 5 Beutel à 1,5kg</p> <p align="center"><b>tiefgekühlt</b></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.