

 <p>Artikelnummer: 62207 Version: 13 Gültig ab: 27.02.2023 Seite 1 von 7</p>	<p>Produktspezifikation Kutteln in Streifen</p> <p>Karton 1 Beutel à 5 kg</p> <p>tiefgekühlt</p>	 <p>Serviervorschlag</p>
--	--	--

1.) Bezeichnung / Herkunft:

Produktbezeichnung:	Kutteln in Streifen
Bezeichnung des Lebensmittels:	Kutteln gegart, in Streifen geschnitten
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, lose rollend tiefgefroren.
Angaben zum Produkt:	☐ gekühlt ☑ tiefgekühlt ☑ lose(IQF) ☐ portioniert
Technologie:	Der vorgegarte Rinderpansen wird in Streifen geschnitten und tiefgefroren. Die Ware wird nach der Verpackung metalldetektiert.
Produktgruppe:	Fleischgericht, 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: 62207 Version: 13 Gültig ab: 27.02.2023 Seite 2 von 7</p>	<p>Produktspezifikation Kutteln in Streifen</p> <p>Karton 1 Beutel à 5 kg</p> <p>tiefgekühlt</p>	 <p>Serviervorschlag</p>
--	--	--

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
Konsistenz zubereitet:	angenehm fest

Zubereitungsempfehlung:

Gerät	Empfehlung
Convectomat (Kombidämpfer)	
Pfanne	Etwas Fett oder Pflanzöl erhitzen, die Kutteln darin anschwitzen, mit etwas Tomatenmark und einer Bratensoße aufgießen und ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Tip: mit einem Schuß Rotwein verfeinern.
Kochtopf	Etwas Fett oder Pflanzöl erhitzen, die Kutteln darin anschwitzen, mit etwas Tomatenmark und einer Bratensoße aufgießen und ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Tip: mit einem Schuß Rotwein verfeinern.
Backofen	
Mikrowelle	
Bain-Marie	
Allgemein	

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.:	9 Monate	(in original verschlossener Packung)
RLZ (Restlaufzeit) min.:	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)

 <p>Artikelnummer: 62207 Version: 13 Gültig ab: 27.02.2023 Seite 3 von 7</p>	<p>Produktspezifikation Kutteln in Streifen</p> <p>Karton 1 Beutel à 5 kg</p> <p>tiefgekühlt</p>	 <p>Servieranschlag</p>
--	---	---

5.) Deklaration:

Zutatenliste:

Zutaten: Gegarte Kutteln (Kutteln vom Rind 73%, Trinkwasser, Branntweinessig, Säuerungsmittel: Milchsäure).

Allergikerhinweis:

Kann Spuren von **Gluten**, **Ei**, **Milch** und **Sellerie** enthalten.

Zusatzstoffe:

E 270 Milchsäure (Säuerungsmittel)

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: 62207 Version: 13 Gültig ab: 27.02.2023 Seite 4 von 7	Produktspezifikation Kutteln in Streifen	 Serviervorschlag
	Karton 1 Beutel à 5 kg	
	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	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	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: 62207 Version: 13 Gültig ab: 27.02.2023 Seite 5 von 7	Produktspezifikation Kutteln in Streifen	 Serviervorschlag
	Karton 1 Beutel à 5 kg	
	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
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)	351	kJ
	Energie (kcal/100g)	83	kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	1,4	g / 100g
	davon gesättigte Fettsäuren	0,7	g / 100g
	Kohlenhydrate	0,6	g / 100g
	davon Zucker	<0.5	g / 100g
	Ballaststoffe	<0.5	g / 100g
	Eiweiß	17	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

BÜRGER

Artikelnummer: 62207

Version: 13

Gültig ab: 27.02.2023

Seite 6 von 7

**Produktspezifikation
Kutteln in Streifen**

Karton 1 Beutel à 5 kg

tiefgekühlt

Serviovorschlag

8.) Verpackung:**Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung**

Verpackungsart	Seitenfaltenbeutel
Beschreibung	
Verschlussart	Beutelende eingeschlagen
Abmessungen (LxBxH) in mm	
Nettogewicht (kg)	
Bruttogewicht (kg)	
Nettogewicht Verpackung (g)	
Abtropfgewicht (g)	
Unter Schutzatmosphäre verpackt:	Nein
GTIN	

Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung

Verpackungsart	Karton
Beschreibung	Karton 1 Beutel à 5 kg
Verschlussart	Karton verklebt
Kennzeichnung	über Eck
Abmessungen (LxBxH) in mm	300 250 245
Nettogewicht (kg)	5,000
Bruttogewicht (kg)	5,265
Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g)	265
Abtropfgewicht (g)	
Anzahl Verbrauchseinheiten in Verkaufseinheiten	5
GTIN	4075600622071

Paletteninfo:

Anzahl VE pro Lage	12
Anzahl Lagen pro Palette	6
Anzahl VE pro Palette	72
Nettogewicht pro Palette (kg)	360
Bruttogewicht pro Palette ohne Palette (kg)	379
Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg)	400
Palettenhöhe incl. Palette (mm)	1615
Palettentyp	Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg

 <p>Artikelnummer: 62207 Version: 13 Gültig ab: 27.02.2023 Seite 7 von 7</p>	<p>Produktspezifikation Kutteln in Streifen</p> <p>Karton 1 Beutel à 5 kg</p> <p>tiefgekühlt</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.