
 <p>Artikelnummer: 63351 Version: 13 Gültig ab: 19.04.2021 Seite 1 von 7</p>	<p align="center">Produktspezifikation Leberknödel, ca. 75g</p> <p align="center">Karton 2 Beutel à 25 Stück</p> <p align="center">tiefgekühlt</p>	 <p align="center">Serviervorschlag</p>
--	--	---

1.) Bezeichnung / Herkunft:

Produktbezeichnung: Leberknödel ca. 75 g
Bezeichnung des Lebensmittels: Leberknödel
Produktionsland: Deutschland
EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen: DE BW 01188 EG
Ökologische Herkunft: ja nein ja BIO-Erzeugnis gemäß VERORDNUNG (EG) Nr. 834/2007:

2.) Produktbeschreibung:

Produktbeschreibung: Bei dem Produkt "Leberknödel" handelt es sich um ein aus Schweineleber, Schweinespeck, Weißbrot und Gewürzen hergestelltes, rundes Produkt, vorgegart und lose rollend tiefgekühlt.

Angaben zum Produkt: gekühlt tiefgekühlt lose(IQF) portioniert

Technologie: Die Leberknödel werden im kontinuierlichen Prozeß hergestellt, dampfgegart, und tiefgekühlt verpackt. Die Ware wird verpackt metaldetektiert

Produktgruppe: Suppeneinlage, Knödel und Klösschen, Leber-Gericht

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: 63351 Version: 13 Gültig ab: 19.04.2021 Seite 2 von 7	Produktspezifikation Leberknödel, ca. 75g	 Serviervorschlag
	Karton 2 Beutel à 25 Stück	
	tiefgekühlt	

Sensorische Beschreibung:

Aussehen vor der Zubereitung	runde, goldbraune Knödel mit rauher Oberfläche und olivgrünen Kräutern
Aussehen zubereitet:	runde, goldbraune Knödel
Geruch zubereitet:	arttypisch, nach Leber
Geschmack zubereitet:	würzig, nach Leber
Konsistenz zubereitet:	schnittfest, homogene Bindung, etwas porig

Zubereitungsempfehlung:

Gerät	Empfehlung
Convectomat (Kombidämpfer)	1,875 kg (1 Beutel) Leberknödel pro Blech im Dampf ca. 25 Minuten garen.
Pfanne	
Kochtopf	Salzwasser oder Bouillon zum Kochen bringen. Die Leberknödel hineingeben und ca. 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen.
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.:	336 Tage	48 Wochen	12,0 Monate	(in original verschlossener Packung)
RLZ (Restlaufzeit) min.:	196 Tage	28 Wochen	7,0 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: 63351 Version: 13 Gültig ab: 19.04.2021 Seite 3 von 7</p>	<p>Produktspezifikation Leberknödel, ca. 75g</p> <p>Karton 2 Beutel à 25 Stück</p> <p>tiefgekühlt</p>	 <p>Serviervorschlag</p>
--	--	--

5.) Deklaration:

Zutatenliste:

Zutaten: 37% Schweineleber, Weißbrot (**Weizenmehl**, Trinkwasser, Speisesalz, Hefe), Speck, Zwiebeln, Trinkwasser, **Vollei**, Speisesalz, Gewürze, Petersilie, Zucker, Zitronenfruchtpulver.

Allergikerhinweis:

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

Zusatzstoffe:

Nicht zutreffend.

Kennzeichnung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen bei loser Abgabe (ZZuIV §9):
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: 63351
 Version: 13
 Gültig ab: 19.04.2021
 Seite 4 von 7

Produktspezifikation Leberknödel, ca. 75g

Karton 2 Beutel à 25 Stück

tiefgekühlt





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	Ü		
Weizen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ü		
Roggen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Ü	
Gerste sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Ü	
Hafer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Ü	
Dinkel sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Ü	
Kamut sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Ü	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		Ü	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ü		
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		Ü	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		Ü	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		Ü	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		Ü	
Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		Ü	
Mandeln sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		Ü	
Haselnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		Ü	
Walnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		Ü	
Kaschunüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		Ü	
Pecannüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		Ü	
Paranüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		Ü	
Pistazien sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		Ü	
Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		Ü	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		Ü	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		Ü	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		Ü	
Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg bzw. >10mg/l		Ü	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		Ü	
Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kopffüßler) und daraus gewonnene Erzeugnisse		Ü	

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

 Artikelnummer: 63351 Version: 13 Gültig ab: 19.04.2021 Seite 5 von 7	Produktspezifikation Leberknödel, ca. 75g	 Serviervorschlag
	Karton 2 Beutel à 25 Stück	
	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
Durchmesser	50	4	mm
Stückgewicht	75	4	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)	919 kJ
	Energie (kcal/100g)	220 kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	12,0 g / 100g
	davon gesättigte Fettsäuren	4,2 g / 100g
	Kohlenhydrate	16,0 g / 100g
	davon Zucker	2,7 g / 100g
	Ballaststoffe	2,0 g / 100g
	Eiweiß	11,0 g / 100g
Salz	1,5 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 Staphylococci	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: 63351
Version: 13
Gültig ab: 19.04.2021
Seite 6 von 7

Produktspezifikation Leberknödel, ca. 75g

Karton 2 Beutel à 25 Stück

tiefgekühlt



Serviervorschlag

8.) Verpackung:

Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung



Verpackungsart			
Beschreibung	Beutel à 25 Stück		
Verschlussart			
Abmessungen (LxBxH) in mm	420	230	50
Nettogewicht (kg)	1,875		
Bruttogewicht (kg)	1,892		
Nettogewicht Verpackung (g)	17		
Abtropfgewicht (g)			
Unter Schutzatmosphäre verpackt:			
GTIN	4075600933511		

Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung

Verpackungsart	Karton		
Beschreibung	Karton 2 Beutel à 25 Stück		
Verschlussart	Karton verklebt		
Kennzeichnung	über Eck		
Abmessungen (LxBxH) in mm	390	190	165
Nettogewicht (kg)	3,750		
Bruttogewicht (kg)	3,969		
Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g)	219		
Abtropfgewicht (g)			
Anzahl Verbrauchseinheiten in Verkaufseinheiten	2		
GTIN	4075600633510		

Paletteninfo:

Anzahl VE pro Lage	12
Anzahl Lagen pro Palette	10
Anzahl VE pro Palette	120
Nettogewicht pro Palette (kg)	450
Bruttogewicht pro Palette ohne Palette (kg)	476
Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg)	497
Palettenhöhe incl. Palette (mm)	1795
Palettentyp	Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg

 <p>Artikelnummer: 63351 Version: 13 Gültig ab: 19.04.2021 Seite 7 von 7</p>	<p>Produktspezifikation Leberknödel, ca. 75g</p> <p>Karton 2 Beutel à 25 Stück</p> <p>tiefgekühlt</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. 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.