1.) Bezeichnung / Herkunft:

Produktbezeichnung: Bio-Eierspätzle TK

Bezeichnung des Lebensmittels: Bio Eierspätzle

Produktionsland: Deutschland

EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen: DE BW 01188 EG

Ökologische Herkunft: ¨ nein ý ja BIO-Erzeugnis gemäß VO (EWG) Nr. 834/2007: Kontrollstelle: DE-ÖKO-006

ý EU-Landwirtschaft ¨ Nicht-EU-Landwirtschaft ¨ EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

2.) Produktbeschreibung:

Produktbeschreibung: Bei dem Produkt "Bio- Eierspätzle" handelt es sich um eine typisch schwäbische spätzleförmige Teigware aus Rohstoffen aus kontrolliert-ökologischem Anbau, vorgegart und lose rollend tiefgekühlt.

Angaben zum Produkt: ¨ gekühlt ý tiefgekühlt ý lose(IQF) ¨ portioniert

Technologie: Der Teig wird kontinuierlich gefertigt, maschinell zu Spätzle ausgeformt, im kontinuierlichen Prozess gegart, tiefgefroren und verpackt. Die Ware wird verpackt metalldetektiert.

Produktgruppe: Bio Produkt, Teigwaren, Beilagen

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: ¨ garfertig[1]) ý regenerierfertig[2]) ¨ verzehrfertig / verzehrfertig nach dem Abtropfen bzw. Auftauen

1) muss noch fertig gegart werden
2) muss nur noch aufgewärmt werden

Sensorische Beschreibung:

Aussehen vor der Zubereitung	ungleichmäßige, gelblich- weiße Streifen, wie handgeschabt
Aussehen zubereitet:	ungleichmäßige, gelblich- weiße Streifen
Geruch zubereitet:	arteigen
Geschmack zubereitet:	arteigen, abgerundet
Konsistenz zubereitet:	bissfest

Zubereitungsempfehlung:

Gerät	Empfehlung
Convectomat (Kombidämpfer)	2,5 kg (1 Beutel) Spätzle pro Blech bei 100 °C und 100 % Dampf 8 – 10 Minuten erhitzen.
Pfanne	Fett in der Pfanne erhitzen. Die Spätzle hineingeben und 5-6 Minuten darin schwenken.
Kochtopf	Die vorgegarten Spätzle in kochendes Wasser geben und bei mittlerer Hitze ziehen lassen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Dabei gelegentlich umrühren.
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)

5.) Deklaration:

Zutatenliste:
Zutaten: Trinkwasser, **Weizenmehl***, 18% **Vollei***, **Hartweizengrieß***, Meersalz.
* Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau

Allergikerhinweis:
Es sind **Ei** und **Weizen** enthalten.
Kann Spuren von **Soja** enthalten.

Zusatzstoffe:
Nicht zutreffend.

Kenntlichmachung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen bei loser Abgabe (ZZulV §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

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	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 Erezugnisse		û	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erezugnisse		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.

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	100	40	mm
Breite	8	2	mm
Höhe	4	2	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)	670	kJ
	Energie (kcal/100g)	159	kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	2,3	g / 100g
	davon gesättigte Fettsäuren	0,6	g / 100g
	Kohlenhydrate	27,0	g / 100g
	davon Zucker	0,4	g / 100g
	Ballaststoffe	1,7	g / 100g
	Eiweiß	6,6	g / 100g
	Salz	0,91	g / 100g

Mikrobiologische Merkmale:
gemäß DGHM 10.1 Richt- und Warnwerte für feuchte, verpackte Teigwaren, 2014

Parameter	Richtwert (KbE/g)*	Warnwert (KbE/g)*	Analysenmethode
aerobe mesophile Keimzahl (inkl.Milchsäurebakterien)	1 x 1.000.000	--	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

8.) Verpackung:

Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung			
Verpackungsart	Beutel		
Beschreibung	Beutel à 2,5 kg		
Verschlußart	versiegelt (Folie)		
Abmessungen (LxBxH) in mm	500	290	32
Nettogewicht (kg)	2,500		
Bruttogewicht (kg)	2,520		
Nettogewicht Verpackung (g)	20		
Abtropfgewicht (g)			
Unter Schutzatmosphäre verpackt:	Nein		
GTIN	4075600537320		

Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung			
Verpackungsart	Karton		
Beschreibung	Karton 2 Beutel à 2,5 kg		
Verschlußart	Karton verklebt		
Kennzeichnung	über Eck		
Abmessungen (LxBxH) in mm	400	255	190
Nettogewicht (kg)	5,000		
Bruttogewicht (kg)	5,322		
Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g)	322		
Abtropfgewicht (g)			
Anzahl Verbrauchseinheiten in Verkaufseinheiten	2		
GTIN	4075600637327		

Palletteninfo:	
Anzahl VE pro Lage	9
Anzahl Lagen pro Palette	9
Anzahl VE pro Palette	81
Nettogewicht pro Palette (kg)	405
Bruttogewicht pro Palette ohne Palette (kg)	431
Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg)	452
Palettenhöhe incl. Palette (mm)	1855
Palettentyp	Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg

9.) Lebensmitterechtliche 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.