

 <p>Artikelnummer: 65322 Version: 12 Gültig ab: 24.04.2024 Seite 1 von 7</p>	<p align="center">Produktspezifikation Gnocchi di barbabietole</p> <p align="center">Karton 2 Beutel à 2,5kg</p> <p align="center">tiefgekühlt</p>	 <p align="center">Serviovorschlag</p>
--	---	--

1.) Bezeichnung / Herkunft:

Produktbezeichnung: Gnocchi di barbabietole
Bezeichnung des Lebensmittels: Gnocchi mit Rote Beete
Herkunft: Hergestellt in Deutschland mit Kartoffeln und Rote Beete aus der EU.
Produktionsland: Deutschland
EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen: DE BW 01188 EG
Ökologische Herkunft: nein ja VO (EG) 2018/848

2.) Produktbeschreibung:

Produktbeschreibung: Kochfeste Kartoffelklößchen mit Rote Beete.
Angaben zum Produkt: gekühlt tiefgekühlt lose(IQF) portioniert
Technologie: Die Rote Beete-Gnocchimasse wird im Kutter hergestellt, anschließend ausgeformt, danach tiefgefroren und verpackt. Die Ware wird verpackt metalldetektiert.

Produktgruppe: 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: garfertig¹⁾ regenerierfertig²⁾ verzehrfertig / verzehrfertig nach dem Abtropfen bzw. Auftauen
 1) muss noch fertig gegart werden
 2) muss nur noch aufgewärmt werden

 Artikelnummer: 65322 Version: 12 Gültig ab: 24.04.2024 Seite 2 von 7	Produktspezifikation Gnocchi di barbabietole	 Serviervorschlag
	Karton 2 Beutel à 2,5kg	
	tiefgekühlt	

Sensorische Beschreibung:

Aussehen vor der Zubereitung	Rote Gnocchi
Aussehen zubereitet:	Rote Gnocchi
Geruch zubereitet:	arttypisch nach Rote Beete
Geschmack zubereitet:	nach Rote Beete
Konsistenz zubereitet:	weich

Zubereitungsempfehlung:

Gerät	Empfehlung
Convectomat (Kombidämpfer)	2,5 kg (1 Beutel) Gnocchi leicht beölen und in einem 1/1 GN-Blech 6 - 8 Minuten im Dampf erhitzen
Kippbratpfanne	Öl in der Kippbratpfanne erhitzen. 5 kg (2 Beutel) tiefgefrorene Gnocchi hineingeben und für 16 - 18 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Dabei mehrmals vorsichtig wenden.
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: 65322 Version: 12 Gültig ab: 24.04.2024 Seite 3 von 7</p>	<p>Produktspezifikation Gnocchi di barbabietole</p> <p>Karton 2 Beutel à 2,5kg</p> <p>tiefgekühlt</p>	 <p>Serviovorschlag</p>
--	--	---

5.) Deklaration:

Zutatenliste:

Zutaten: Kartoffeln, 19% Rote Beete, Stärke, Maisgrieß, Speisesalz, Rapsöl, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Säuerungsmittel: Citronensäure, Gewürze, Gewürzextrakte.

Allergikerhinweis:

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

Zusatzstoffe:

E 330 Citronensäure (Säuerungsmittel)
E 412 Guarkernmehl (Verdickungsmittel)

Kenntlichmachung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen bei loser Abgabe

(lt. Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung):

ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.)



Artikelnummer: 65322
 Version: 12
 Gültig ab: 24.04.2024
 Seite 4 von 7

Produktspezifikation Gnocchi di barbabietole

Karton 2 Beutel à 2,5kg

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		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	
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: 65322 Version: 12 Gültig ab: 24.04.2024 Seite 5 von 7	Produktspezifikation Gnocchi di barbabietole	 Serviervorschlag
	Karton 2 Beutel à 2,5kg	
	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
Länge	31	5	mm
Breite	24	4	mm
Höhe	19	7	mm
Stückgewicht	8,5	1,5	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)	812	kJ
	Energie (kcal/100g)	192	kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	1,3	g / 100g
	davon gesättigte Fettsäuren	<0.1	g / 100g
	Kohlenhydrate	39	g / 100g
	davon Zucker	6,3	g / 100g
	Ballaststoffe	5,4	g / 100g
	Eiweiß	3,4	g / 100g
	Salz	1,5	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: 65322
 Version: 12
 Gültig ab: 24.04.2024
 Seite 6 von 7

Produktspezifikation Gnocchi di barbabietole

Karton 2 Beutel à 2,5kg

tiefgekühlt



Serviervorschlag

8.) Verpackung:

Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung

Verpackungsart	Beutel		
Beschreibung	Beutel à 2,5kg		
Verschlussart	versiegelt (Folie)		
Abmessungen (LxBxH) in mm	400	295	60
Nettogewicht (kg)	2,500		
Bruttogewicht (kg)	2,517		
Nettogewicht Verpackung (g)	17		
Abtropfgewicht (g)			
Unter Schutzatmosphäre verpackt:	Nein		
GTIN	4075600553221		

Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung

Verpackungsart	Karton		
Beschreibung	Karton 2 Beutel à 2,5kg		
Verschlussart	Karton verklebt		
Kennzeichnung	über Eck		
Abmessungen (LxBxH) in mm	394	194	165
Nettogewicht (kg)	5,000		
Bruttogewicht (kg)	5,224		
Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g)	224		
Abtropfgewicht (g)			
GTIN	4075600653228		

Paletteninfo:

Anzahl VE pro Lage	12
Anzahl Lagen pro Palette	10
Anzahl VE pro Palette	120
Nettogewicht pro Palette (kg)	600
Bruttogewicht pro Palette ohne Palette (kg)	627
Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg)	648
Palettenhöhe incl. Palette (mm)	1795
Palettentyp	Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg

 <p>Artikelnummer: 65322 Version: 12 Gültig ab: 24.04.2024 Seite 7 von 7</p>	<p>Produktspezifikation Gnocchi di barbabietole</p> <p>Karton 2 Beutel à 2,5kg</p> <p>tiefgekühlt</p>	 <p>Serviovorschlag</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.