

| | | |
|--|---|--|
|  <p>Artikelnummer: 65569 Version: 10 Gültig ab: 17.02.2022 Seite 1 von 7</p> | <p align="center">Produktspezifikation Ravioli Funghi</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: Ravioli Funghi ca. 10 g
Bezeichnung des Lebensmittels: Ravioli mit Pilzfüllung
Produktionsland: Deutschland
EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen: DE BW 01188 EG
Ökologische Herkunft: ja nein BIO-Erzeugnis gemäß VERORDNUNG (EG) Nr. 834/2007:

2.) Produktbeschreibung:

Produktbeschreibung: Kochfeste Teigtaschen aus Nudelteig mit Pilz-Füllung, vorgegart.
Angaben zum Produkt: gekühlt tiefgekühlt lose (IQF) portioniert
Technologie: Die Ravioli werden im kontinuierlichen Prozess dampfgegart und tiefgefroren. Die Ware wird verpackt metalldetektiert.
Produktgruppe: gefüllte Teigtaschen, Pasta, vegetarisches Lebensmittel

| 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: 65569 Version: 10 Gültig ab: 17.02.2022 Seite 2 von 7</p> | <p align="center">Produktspezifikation Ravioli Funghi</p> <p align="center">Karton 2 Beutel à 2,5kg</p> <p align="center">tiefgekühlt</p> |  <p align="center">Serviovorschlag</p> |
|--|---|--|

Sensorische Beschreibung:

| | |
|------------------------------|--|
| Aussehen vor der Zubereitung | außen: gleichmäßig gelb-beige, innen: hellbraune Füllung |
| Aussehen zubereitet: | außen: gleichmäßig gelb-beige, innen: hellbraune Füllung |
| Geruch zubereitet: | würzig, nach Pilz |
| Geschmack zubereitet: | würzig, nach Pilz |
| Konsistenz zubereitet: | Teig fest, Füllung locker |

Zubereitungsempfehlung:

| Gerät | Empfehlung |
|----------------------------|--|
| Convectomat (Kombidämpfer) | 2,5 kg (1 Beutel) Ravioli leicht beölen und in einem 1/1 GN-Lochblech ca. 10-12 Minuten im Dampf erhitzen. |
| Pfanne | |
| Kochtopf | Ravioli in kochendes Salzwasser geben und 8 – 10 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.: | 252 Tage | 36 Wochen | 9,0 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: 65569 Version: 10 Gültig ab: 17.02.2022 Seite 3 von 7</p> | <p>Produktspezifikation Ravioli Funghi</p> <p>Karton 2 Beutel à 2,5kg</p> <p>tiefgekühlt</p> |  <p>Serviervorschlag</p> |
|--|---|--|

5.) Deklaration:

Zutatenliste:

Zutaten: **Hartweizengrieß**, 20% Pilze (Champignons, Steinpilze, Röhrling), Zwiebeln, **Eiweiß** aus **Hühnerei**, **Weizenmehl**, **Vollei**, Stärke, Petersilie, Speisesalz, Gewürze, Verdickungsmittel: (Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl), Glukosesirup, Hefe, Aroma.

Allergikerhinweis:

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

Zusatzstoffe:

E 410 Johannisbrotkernmehl (Verdickungsmittel)
E 412 Guarkernmehl (Verdickungsmittel)

Kenntlichmachung 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: 65569
 Version: 10
 Gültig ab: 17.02.2022
 Seite 4 von 7

Produktspezifikation Ravioli Funghi

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 | | |
| 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 | 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: 65569 Version: 10 Gültig ab: 17.02.2022 Seite 5 von 7 | Produktspezifikation Ravioli Funghi |  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 | 36 | 2 | mm |
| Breite | 34 | 2 | mm |
| Höhe | 14 | 2 | mm |
| Stückgewicht | 10 | 2 | 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) | 789 | kJ |
| | Energie (kcal/100g) | 186 | kcal |
| Durchschnittlicher Nährstoffgehalt | Fett | 1,4 | g / 100g |
| | davon gesättigte Fettsäuren | 0,4 | g / 100g |
| | Kohlenhydrate | 33,1 | g / 100g |
| | davon Zucker | 3,6 | g / 100g |
| | Ballaststoffe | 2,7 | g / 100g |
| | Eiweiß | 9,0 | g / 100g |
| | Salz | 1,5 | 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



Artikelnummer: 65569
Version: 10
Gültig ab: 17.02.2022
Seite 6 von 7

Produktspezifikation Ravioli Funghi

Karton 2 Beutel à 2,5kg

tiefgekühlt



Serviervorschlag

8.) Verpackung:

| Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung | | | |
|---|--------------------|-----|----|
| Verpackungsart | Beutel | | |
| Beschreibung | Beutel à 2,5 kg | | |
| Verschlussart | versiegelt (Folie) | | |
| Abmessungen (LxBxH) in mm | 350 | 300 | 20 |
| Nettogewicht (kg) | 2,500 | | |
| Bruttogewicht (kg) | 2,516 | | |
| Nettogewicht Verpackung (g) | 16 | | |
| Abtropfgewicht (g) | | | |
| Unter Schutzatmosphäre verpackt: | | | |
| GTIN | 4075600955698 | | |

| Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung | | | |
|---|-------------------------|-----|-----|
| Verpackungsart | Karton | | |
| Beschreibung | Karton 2 Beutel à 2,5kg | | |
| Verschlussart | Karton verklebt | | |
| Kennzeichnung | über Eck | | |
| Abmessungen (LxBxH) in mm | 390 | 190 | 165 |
| Nettogewicht (kg) | 5,000 | | |
| Bruttogewicht (kg) | 5,217 | | |
| Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g) | 217 | | |
| Abtropfgewicht (g) | | | |
| Anzahl Verbrauchseinheiten in Verkaufseinheiten | 2 | | |
| GTIN | 4075600655697 | | |

| 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) | 626 |
| Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg) | 647 |
| Palettenhöhe incl. Palette (mm) | 1795 |
| Palettentyp | Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg |

| | | |
|--|---|---|
|  <p>Artikelnummer: 65569 Version: 10 Gültig ab: 17.02.2022 Seite 7 von 7</p> | <p>Produktspezifikation Ravioli Funghi</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.