


Version: 15 Gültig ab: 05.06.2018 Seite 1 von 7	Produktspezifikation Gemüsemaultaschen, ca. 50g Karton 4 Beutel à 25 Stück tiefgekühlt	 Artikelnummer: 65914
---	--	---

1.) Bezeichnung / Herkunft:

Produktbezeichnung: Gemüsemaultaschen ca. 50 g
Bezeichnung des Lebensmittels: Gemüsemaultaschen
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 Gemüse - Spinat - Füllung, vorgegart, tiefgekühlt. Die Seitenränder sind leicht angedrückt, die Füllung ist nicht sichtbar.
Angaben zum Produkt: gekühlt tiefgekühlt lose(IQF) portioniert
Technologie: Die Maultaschen werden im kontinuierlichen Prozess dampfgegart, tiefgefroren und verpackt. Die Ware wird verpackt metalledetektiert.
Produktgruppe: gefüllte Teigtaschen

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. 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

Version: 15 Gültig ab: 05.06.2018 Seite 2 von 7	Produktspezifikation Gemüsemaultaschen, ca. 50g Karton 4 Beutel à 25 Stück tiefgekühlt	 Artikelnummer: 65914
---	--	---

Sensorische Beschreibung:

Aussehen vor der Zubereitung	außen: gleichmäßig gelb-beige, innen: gleichmäßig gelb-grün mit sichtbaren Gemüsestücken
Aussehen zubereitet:	außen: gleichmäßig gelb-beige, innen: gleichmäßig gelb-grün-beige mit sichtbaren Gemüsestücken
Geruch zubereitet:	frisch, rein, würzig
Geschmack zubereitet:	würzig nach Gemüse
Konsistenz zubereitet:	Teig fest, Füllung weich, locker

Zubereitungsempfehlung:

Gerät	Empfehlung
Convectomat (Kombidämpfer)	1,25 kg (1 Beutel) Maultaschen pro Blech im Dampf 12- 15 Minuten garen.
Pfanne	
Kochtopf	Maultaschen in kochende Brühe einlegen und bei mittlerer Hitze ca. 12 Minuten ziehen lassen.
Backofen	
Mikrowelle	
Bain-Marie	
Allgemein	Mit geschmälzten Zwiebeln servieren.

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.:	280 Tage	40 Wochen	10,0 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)

Version: 15 Gültig ab: 05.06.2018 Seite 3 von 7	Produktspezifikation Gemüsemaultaschen, ca. 50g Karton 4 Beutel à 25 Stück tiefgekühlt	 Artikelnummer: 65914
---	--	---

5.) Deklaration:

Zutatenliste:

Zutaten: 35% Gemüse in veränderlichen Gewichtsanteilen (Kartoffeln, Karotten, Spinat, Zwiebeln, Erbsen, Lauch, **Sellerie**), **Hartweizengrieß**, **Eiweiß** aus **Hühnerei**, **Vollei**, Trinkwasser, Weißbrot (**Weizenmehl**, Trinkwasser, Speisesalz, Hefe), Rapsöl, Stärke, Speisesalz, Gewürze (enthält **Sellerie**), Stabilisator: (Natriumacetate, Natriumcitrate, Ascorbinsäure).


Allergikerhinweis:

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

Zusatzstoffe:

E 262 Natriumacetate (Stabilisator)
E 300 Ascorbinsäure (Stabilisator)
E 331 Natriumcitrate (Stabilisator)


Kennzeichnung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen bei loser Abgabe (ZZuIV §9):
ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.)

Version: 15 Gültig ab: 05.06.2018 Seite 4 von 7	Produktspezifikation Gemüsemaultaschen, ca. 50g Karton 4 Beutel à 25 Stück tiefgekühlt	 Artikelnummer: 65914
---	--	---

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	
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	
Macadamianüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	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.

Version: 15	Produktspezifikation	
Gültig ab: 05.06.2018	Gemüsemaultaschen, ca. 50g	
Seite 5 von 7	Karton 4 Beutel à 25 Stück	Artikelnummer: 65914
	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	72	3	mm
Breite	60	2	mm
Höhe	20	2	mm
Stückgewicht	50	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)	779	kJ
	Energie (kcal/100g)	184	kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	2,3	g / 100g
	davon gesättigte Fettsäuren	0,4	g / 100g
	Kohlenhydrate	33,9	g / 100g
	davon Zucker	3,0	g / 100g
	Eiweiß	6,9	g / 100g
	Salz	1,1	g / 100g


Mikrobiologische Merkmale:

gemäß DGHM 10.1 Richt- und Warnwerte für feuchte, verpackte Teigwaren, Entwurf 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


Version: 15 Gültig ab: 05.06.2018 Seite 6 von 7	Produktspezifikation Gemüsemaultaschen, ca. 50g Karton 4 Beutel à 25 Stück tiefgekühlt	 Artikelnummer: 65914
---	--	---

8.) Verpackung:

Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung			
Verpackungsart	Beutel		
Beschreibung	Beutel à 25 Stück		
Verschlussart	versiegelt (Folie)		
Abmessungen (LxBxH) in mm	275	280	60
Nettogewicht (kg)	1,250		
Bruttogewicht (kg)	1,262		
Nettogewicht Verpackung (g)	12		
Abtropfgewicht (g)			
Unter Schutzatmosphäre verpackt:	Nein		
GTIN	4075600959146		

Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung			
Verpackungsart	Karton		
Beschreibung	Karton 4 Beutel à 25 Stück		
Verschlussart	Karton verklebt		
Kennzeichnung	über Eck		
Abmessungen (LxBxH) in mm	394	190	170
Nettogewicht (kg)	5,000		
Bruttogewicht (kg)	5,243		
Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g)	243		
Abtropfgewicht (g)			
Anzahl Verbrauchseinheiten in Verkaufseinheiten	4		
GTIN	4075600659145		

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)	629
Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg)	650
Palettenhöhe incl. Palette (mm)	1845
Palettentyp	Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg

Version: 15 Gültig ab: 05.06.2018 Seite 7 von 7	Produktspezifikation Gemüsemautaschen, ca. 50g Karton 4 Beutel à 25 Stück tiefgekühlt	 Artikelnummer: 65914
---	---	---

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-Lebensmittlerechtlichen 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.