



Artikelnummer: 65975
 Version: 21
 Gültig ab: 09.07.2018
 Seite 1 von 7

Produktspezifikation
Cannelloni Ricotta-Spinaci,
ca. 40g

Karton 2 Beutel à 2kg

tiefgekühlt



Serviovorschlag

1.) Bezeichnung / Herkunft:

Produktbezeichnung: Cannelloni Ricotta-Spinaci ca. 40 g
Bezeichnung des Lebensmittels: Cannelloni mit ricotta-spinathaltiger Füllung
Produktionsland: Deutschland
EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen: DE BW 01188 EG
Ökologische Herkunft: nein ja BIO-Erzeugnis gemäß VERORDNUNG (EG) Nr. 834/2007:

2.) Produktbeschreibung:

Produktbeschreibung: Kochfeste, an beiden Seiten offene, lange Teigtaschen aus gerolltem Nudelteig mit Ricottakäse-Blattspinat-Füllung, vorgegart.
Angaben zum Produkt: gekühlt tiefgekühlt lose(IQF) portioniert
Technologie: Die Cannelloni werden gegart, gekühlt und verpackt. Die Ware wird verpackt metalldetektiert.

Produktgruppe: gefüllte Teigtaschen, vegetarisches Lebensmittel

Ernährungsinformationen:

Parameter	ja	nein
vegetarisch (geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung) *	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
vegan	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
fleischfrei	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
halal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
alkoholfrei laut Rezeptur **	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
mit Fisch **	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
mit Geflügel **	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
mit Schwein **	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
mit Rind **	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
mit tierischem Lab	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
glutenfrei laut Rezeptur **	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
glutenfrei (<20mg Gluten/kg)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
laktosefrei laut Rezeptur **	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
laktosefrei (<0,1g Restlaktose/100g)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
o.d.Z. (ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* 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



Artikelnummer: 65975
 Version: 21
 Gültig ab: 09.07.2018
 Seite 2 von 7

**Produktspezifikation
 Cannelloni Ricotta-Spinaci,
 ca. 40g**

Karton 2 Beutel à 2kg

tiefgekühlt



Serviervorschlag

Sensorische Beschreibung:

Aussehen vor der Zubereitung	außen: gleichmäßig gelb-beige, glatt innen: gelblich-grün
Aussehen zubereitet:	außen: gleichmäßig gelb-beige, glatt innen: gelblich-grün
Geruch zubereitet:	frisch, rein nach frischen Teigwaren und Käse
Geschmack zubereitet:	würzig
Konsistenz zubereitet:	Teig fest, Füllung etwas klebrig

Zubereitungsempfehlung:

Gerät	Empfehlung
Convectomat (Kombidämpfer)	2 kg (1 Beutel) Cannelloni pro Blech im Dampf ca. 15 Minuten erhitzen.
Pfanne	
Kochtopf	
Backofen	Cannelloni flach in ein Blech setzen, mit Sauce übergießen, geriebenen Käse darüberstreuen und bei 160° C ca. 25 Minuten überbacken.
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.:	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)



Artikelnummer: 65975
Version: 21
Gültig ab: 09.07.2018
Seite 3 von 7

Produktspezifikation
Cannelloni Ricotta-Spinaci,
ca. 40g

Karton 2 Beutel à 2kg

tiefgekühlt



Serviervorschlag

5.) Deklaration:

Zutatenliste:

Zutaten: **Hartweizengrieß**, 20% Blattspinat, 10% **Ricotta (Molke (aus Milch))**, Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure), **Eiweiß** aus **Hühnerei**, Zwiebeln, **Vollei**, Weißbrot (**Weizenmehl**, Trinkwasser, Speisesalz, Hefe), **Hartkäse, Gouda**, Trinkwasser, Stärke, Speisesalz, Stabilisator: (Natriumacetate, Natriumcitrate, Ascorbinsäure), Gewürze.

Allergikerhinweis:

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

Zusatzstoffe:

E 330 Citronensäure (Säuerungsmittel)
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.)



Artikelnummer: 65975
 Version: 21
 Gültig ab: 09.07.2018
 Seite 4 von 7

**Produktspezifikation
 Cannelloni Ricotta-Spinaci,
 ca. 40g**

Karton 2 Beutel à 2kg

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	
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	
Macadamianüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
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: 65975
 Version: 21
 Gültig ab: 09.07.2018
 Seite 5 von 7

**Produktspezifikation
 Cannelloni Ricotta-Spinaci,
 ca. 40g**

Karton 2 Beutel à 2kg

tiefgekühlt



Serviervorschlag

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	78	4	mm
Breite	39	3	mm
Höhe	20	2	mm
Stückgewicht	40	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)	757 kJ
	Energie (kcal/100g)	179 kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	2,9 g / 100g
	davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g / 100g
	Kohlenhydrate	29,5 g / 100g
	davon Zucker	2,7 g / 100g
	Eiweiß	8,7 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



Artikelnummer: 65975
 Version: 21
 Gültig ab: 09.07.2018
 Seite 6 von 7

**Produktspezifikation
 Cannelloni Ricotta-Spinaci,
 ca. 40g**

Karton 2 Beutel à 2kg

tiefgekühlt



Serviervorschlag

8.) Verpackung:

Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung			
Verpackungsart	Beutel		
Beschreibung	Beutel à 2 kg		
Verschußart	versiegelt (Folie)		
Abmessungen (LxBxH) in mm	330	290	40
Nettogewicht (kg)	2,000		
Bruttogewicht (kg)	2,014		
Nettogewicht Verpackung (g)	14		
Abtropfgewicht (g)			
Unter Schutzatmosphäre verpackt:	Nein		
GTIN	4075600959757		

Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung			
Verpackungsart	Karton		
Beschreibung	Karton 2 Beutel à 2kg		
Verschußart	Karton verklebt		
Kennzeichnung	über Eck		
Abmessungen (LxBxH) in mm	394	190	170
Nettogewicht (kg)	4,000		
Bruttogewicht (kg)	4,223		
Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g)	223		
Abtropfgewicht (g)			
Anzahl Verbrauchseinheiten in Verkaufseinheiten	2		
GTIN	4075600659756		

Paletteninfo:	
Anzahl VE pro Lage	12
Anzahl Lagen pro Palette	10
Anzahl VE pro Palette	120
Nettogewicht pro Palette (kg)	480
Bruttogewicht pro Palette ohne Palette (kg)	507
Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg)	528
Palettenhöhe incl. Palette (mm)	1845
Palettentyp	Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg

 <p>Artikelnummer: 65975 Version: 21 Gültig ab: 09.07.2018 Seite 7 von 7</p>	<p>Produktspezifikation Cannelloni Ricotta-Spinaci, ca. 40g</p> <p>Karton 2 Beutel à 2kg</p> <p>tiefgekühlt</p>	 <p>Serviervorschlag</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.