
 <p> Artikelnummer: 67305 Version: 8 Gültig ab: 28.11.2018 Seite 1 von 7 </p>	<p>Produktspezifikation</p> <p>Spinat-Käse-Taler, ca. 65g</p> <p>Karton 2 Beutel à 2,5kg</p> <p>tiefgekühlt</p>	 <p>Serviovorschlag</p>
--	--	---

1.) Bezeichnung / Herkunft:

Produktbezeichnung: Spinat-Käse-Taler ca. 65 g
Bezeichnung des Lebensmittels: Spinat-Käse-Taler
Produktionsland: Deutschland
EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen: DE BW 01188 EG
Ökologische Herkunft: ☐ ja ☒ nein BIO-Erzeugnis gemäß VERORDNUNG (EG) Nr. 834/2007:

2.) Produktbeschreibung:

Produktbeschreibung: Bei dem Produkt Spinat-Käse-Taler handelt es sich um grüne, runde Scheiben, die aus einer Masse von Semmeln, Spinat, Käse, Eiern, Wasser und Gewürzen hergestellt wird.

Angaben zum Produkt: ☐ gekühlt ☒ tiefgekühlt ☐ lose(IQF) ☐ portioniert

Technologie: Die Spinat-Käse-Taler werden im kontinuierlichen Prozess in Rollen abgefüllt und anschließend dampfgegart, gekühlt, gepellt, geschnitten, gefroren und verpackt. Die Ware wird verpackt metalledetektiert.

Produktgruppe: Beilage



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

 <p> Artikelnummer: 67305 Version: 8 Gültig ab: 28.11.2018 Seite 2 von 7 </p>	<p align="center"> Produktspezifikation Spinat-Käse-Taler, ca. 65g </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	runde Taler mit sichtbarem Blattspinat und Käsestücken
Aussehen zubereitet:	goldgelb gebratene Taler mit sichtbarem Blattspinat und Käsestücken
Geruch zubereitet:	nach Spinat und Käse
Geschmack zubereitet:	nach Spinat und Käse
Konsistenz zubereitet:	leicht/locker

Zubereitungsempfehlung:

Gerät	Empfehlung
Convectomat (Kombidämpfer)	Die gefrorenen Taler einzeln auf einem flachen, leicht geölten Gastronorm-Blech verteilen. Im vorgeheizten Kombidämpfer bei ca. 90 °C und 100 % Dampf ca. 10 – 12 Minuten erhitzen. Zur Zubereitung größerer Mengen können die gefrorenen Taler versetzt in das Blech geschichtet werden. Die Garzeit verlängert sich hierbei auf etwa 15 – 20 Minuten.
Pfanne	Etwas Wasser und Öl zusammen in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die gefrorenen Taler darin unter mehrmaligem Wenden in 8 – 10 Minuten goldgelb anbraten und sofort servieren.
Kochtopf	
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: 67305 Version: 8 Gültig ab: 28.11.2018 Seite 3 von 7 </p>	<p> Produktspezifikation Spinat-Käse-Taler, ca. 65g </p> <p>Karton 2 Beutel à 2,5kg</p> <p>tiefgekühlt</p>	 <p>Serviervorschlag</p>
--	--	--

5.) Deklaration:

Zutatenliste:

Zutaten: Weizenbrötchen (**Weizenmehl**, Trinkwasser, Speisesalz, Hefe, Palmfett), **Vollei**, 14% Blattspinat, 10% **Käse (Emmentaler, Gouda)**, Trinkwasser, Zwiebeln, **Sahne**, Speisesalz, Stärke, Gewürze, Säureregulator: Natriumcitrate, Glukosesirup, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Gewürzextrakte.

Allergikerhinweis:

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

Zusatzstoffe:

E 500 Natriumcarbonate (Backtriebmittel)
E 331 Natriumcitrate (Säureregulator)

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: 67305
 Version: 8
 Gültig ab: 28.11.2018
 Seite 4 von 7

Produktspezifikation Spinat-Käse-Taler, ca. 65g

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	
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.

 <p> Artikelnummer: 67305 Version: 8 Gültig ab: 28.11.2018 Seite 5 von 7 </p>	<p align="center"> Produktspezifikation Spinat-Käse-Taler, ca. 65g </p> <p align="center">Karton 2 Beutel à 2,5kg</p> <p align="center">tiefgekühlt</p>	 <p align="center">Serviovorschlag</p>
--	---	--

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
Durchmesser	60	5	mm
Schnittstärke	20	5	mm
Stückgewicht	65	6	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)	734	kJ
	Energie (kcal/100g)	174	kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	5,1	g / 100g
	davon gesättigte Fettsäuren	2,6	g / 100g
	Kohlenhydrate	23,9	g / 100g
	davon Zucker	2,2	g / 100g
	Eiweiß	8,2	g / 100g
	Salz	1,6	g / 100g

Mikrobiologische Merkmale:

gemäß DGHM 7.3. Richt- und Warnwerte für gegarte TK-Fertiggerichte ohne rohe Anteile, die nur noch auf Verzehrstemperatur erhitzt werden müssen, 2013

Parameter	Richtwert (KbE/g)*	Warnwert (KbE/g)*	Analysenmethode
aerobe mesophile Keimzahl	1 x 100.000	--	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 Staphylococci	1 x 100	1 x 1.000	ASvU gemäß §64 LFGB
Bacillus cereus	1 x 1.000	1 x 10.000	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: 67305
Version: 8
Gültig ab: 28.11.2018
Seite 6 von 7

Produktspezifikation Spinat-Käse-Taler, ca. 65g

Karton 2 Beutel à 2,5kg

tiefgekühlt





Serviervorschlag

8.) Verpackung:

Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung			
Verpackungsart	Beutel		
Beschreibung	Beutel à 2,5 kg		
Verschußart	Heißversiegelung		
Abmessungen (LxBxH) in mm	445	230	65
Nettogewicht (kg)	2,500		
Bruttogewicht (kg)	2,516		
Nettogewicht Verpackung (g)	16		
Abtropfgewicht (g)			
Unter Schutzatmosphäre verpackt:	Nein		
GTIN	4075600573052		

Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung			
Verpackungsart	Karton		
Beschreibung	Karton 2 Beutel à 2,5kg		
Verschußart	Karton verklebt		
Kennzeichnung	über Eck		
Abmessungen (LxBxH) in mm	395	255	155
Nettogewicht (kg)	5,000		
Bruttogewicht (kg)	5,277		
Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g)	277		
Abtropfgewicht (g)			
Anzahl Verbrauchseinheiten in Verkaufseinheiten	2		
GTIN	4075600673059		

Paletteninfo:	
Anzahl VE pro Lage	9
Anzahl Lagen pro Palette	10
Anzahl VE pro Palette	90
Nettogewicht pro Palette (kg)	450
Bruttogewicht pro Palette ohne Palette (kg)	475
Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg)	496
Palettenhöhe incl. Palette (mm)	1695
Palettentyp	Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg

 <p> Artikelnummer: 67305 Version: 8 Gültig ab: 28.11.2018 Seite 7 von 7 </p>	<p> Produktspezifikation Spinat-Käse-Taler, ca. 65g </p> <p>Karton 2 Beutel à 2,5kg</p> <p>tiefgekühlt</p>	 <p>Serviervorschlag</p>
--	--	--

9.) Lebensmittelerrechtliche 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.