
 <p>Artikelnummer: 73243 Version: 13 Gültig ab: 14.05.2020 Seite 1 von 7</p>	<p><b>Produktspezifikation Linguine-Pfanne</b></p> <p>Karton 4 Beutel à 2,5 kg</p> <p><b>tiefgekühlt</b></p>	 <p>Serviervorschlag</p>
--	--	--

## 1.) Bezeichnung / Herkunft:

<b>Produktbezeichnung:</b>	Linguine-Pfanne
<b>Bezeichnung des Lebensmittels:</b>	Linguine-Nudelnester, Blattspinat und Cherrytomaten in einer cremigen Soße.
<b>Produktionsland:</b>	Deutschland
<b>EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen:</b>	DE BW 01125 EG
<b>Ökologische Herkunft:</b>	☺ nein ☺☺ ja BIO-Erzeugnis gemäß VERORDNUNG (EG) Nr. 834/2007:

## 2.) Produktbeschreibung:

<b>Produktbeschreibung:</b>	Soßen-Pellets mit Linguine-Nudelnestern, Blattspinat und Cherrytomaten. Tiefkühl-Fertiggericht mit rohen Anteilen.
<b>Angaben zum Produkt:</b>	☺☺ gekühlt ☺ tiefgekühlt ☺ lose(IQF) ☺☺ portioniert
<b>Technologie:</b>	Die Soße wird in Pellets tiefgefroren und mit Nudelnestern, Blattspinat und Cherrytomaten verworfen. Die Ware wird verpackt metalldetektiert.

**Produktgruppe:** vegetarisches Gericht. Nudelgericht



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:** ☺☺ garfertig<sup>1)</sup> ☺ regenerierfertig<sup>2)</sup> ☺☺ verzehrfertig / verzehrfertig nach dem Abtropfen bzw. Auftauen

1) muss noch fertig gegart werden  
2) muss nur noch aufgewärmt werden

 Artikelnummer: 73243 Version: 13 Gültig ab: 14.05.2020 Seite 2 von 7	<b>Produktspezifikation Linguine-Pfanne</b>	 Serviervorschlag
	Karton 4 Beutel à 2,5 kg	
	<b>tiefgekühlt</b>	

### Sensorische Beschreibung:

Aussehen vor der Zubereitung	Hellgelbe Soßenpellets, gelbe Nudelnester, rot-orange Cherrytomaten, grüner Blattspinat.
Aussehen zubereitet:	Hellgelbe Linguine-Nudeln in einer cremig-weißen, sämigen, deckenden Soße. Die Tomaten sind z.T. aufgeplatzt, der Blattspinat ist zum großen Teil in seiner Struktur erhalten. In der Soße sind kleine, grüne Partikel vom Blattspinat verteilt.
Geruch zubereitet:	Angenehm nach Käse. Ohne Fehl- und Fremdgeruch.
Geschmack zubereitet:	Kräftige Käse- und Zwiebelnote, leicht zitronensaurer Geschmack der Soße. Tomaten fruchtig, süß-säuerlich. Ohne Fehl- und Fremdgeschmack.
Konsistenz zubereitet:	Soße: sämig, deckend. Nudeln: bißfest Spinat: weich Cherry-Tomaten: gar, wenig Biss.

### Zubereitungsempfehlung:

Gerät	Empfehlung
Convectomat (Kombidämpfer)	Pro eingefettetem Blech 2,5kg (1 Beutel) bei 120°C mit 90% Heißluft und 10% Dampf 15-20 Minuten erhitzen. Nach der Zubereitung 2 Minuten Standzeit geben und vorsichtig umrühren.
Pfanne	
Kochtopf	
Backofen	
Mikrowelle	
Bain-Marie	
Allgemein	Je nach Leistungsstärke und Auslastung des Geräts kann sich die Garzeit entsprechend verändern.

### 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: 73243 Version: 13 Gültig ab: 14.05.2020 Seite 3 von 7</p>	<p><b>Produktspezifikation Linguine-Pfanne</b></p> <p>Karton 4 Beutel à 2,5 kg</p> <p><b>tiefgekühlt</b></p>	 <p>Serviervorschlag</p>
--	--	--

## 5.) Deklaration:

### Zutatenliste:

Zutaten: 35% Nudeln (Trinkwasser, **Hartweizengrieß**, Sonnenblumenöl, Speisesalz), 22% Blattspinat, 18% Tomaten, Trinkwasser, **Schmelzkäse (Käse**, Trinkwasser, **Butter, Molkenerzeugnis**, Schmelzsatz: Natriumcitrate, Speisesalz), Zwiebeln, **Käse: (Emmentaler, Bergkäse)**, **Sahne**, Speisesalz, Sonnenblumenöl, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, modifizierte Stärke, **Vollmilchpulver**, Gewürze, Stärke, Glukosesirup, Zucker, Gewürzextrakte.

### Allergikerhinweis:

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

### Zusatzstoffe:

E 1422 modifizierte Maisstärke (modifizierte Stärke)  
E 331 Natriumcitrate (Schmelzsatz)

**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: 73243  
 Version: 13  
 Gültig ab: 14.05.2020  
 Seite 4 von 7

## Produktspezifikation Linguine-Pfanne

Karton 4 Beutel à 2,5 kg

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	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: 73243 Version: 13 Gültig ab: 14.05.2020 Seite 5 von 7	<b>Produktspezifikation Linguine-Pfanne</b>	 Serviervorschlag
	Karton 4 Beutel à 2,5 kg	
	<b>tiefgekühlt</b>	

### 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
-----------	----------	------------	---------

#### 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)	461	kJ
	Energie (kcal/100g)	110	kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	3,5	g / 100g
	davon gesättigte Fettsäuren	2,1	g / 100g
	Kohlenhydrate	15,4	g / 100g
	davon Zucker	1,5	g / 100g
	Eiweiß	4,1	g / 100g
	Salz	1,1	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, 2014

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: 73243  
Version: 13  
Gültig ab: 14.05.2020  
Seite 6 von 7

## Produktspezifikation Linguine-Pfanne

Karton 4 Beutel à 2,5 kg

**tiefgekühlt**



Serviervorschlag

### 8.) Verpackung:

#### Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung



Verpackungsart	Beutel
Beschreibung	Beutel à 2,5kg
Verschlussart	Heißversiegelung
Abmessungen (LxBxH) in mm	550          230          50
Nettogewicht (kg)	2,500
Bruttogewicht (kg)	2,520
Nettogewicht Verpackung (g)	20
Abtropfgewicht (g)	
Unter Schutzatmosphäre verpackt:	Nein
GTIN	4075600932439

#### Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung

Verpackungsart	Karton
Beschreibung	Karton 4 Beutel à 2,5 kg
Verschlussart	Karton verklebt
Kennzeichnung	über Eck
Abmessungen (LxBxH) in mm	395          255          265
Nettogewicht (kg)	10,000
Bruttogewicht (kg)	10,405
Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g)	405
Abtropfgewicht (g)	
Anzahl Verbrauchseinheiten in Verkaufseinheiten	4
GTIN	4075600732435

#### Paletteninfo:

Anzahl VE pro Lage	9
Anzahl Lagen pro Palette	6
Anzahl VE pro Palette	54
Nettogewicht pro Palette (kg)	540
Bruttogewicht pro Palette ohne Palette (kg)	562
Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg)	583
Palettenhöhe incl. Palette (mm)	1735
Palettentyp	Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg

 <p>Artikelnummer: 73243 Version: 13 Gültig ab: 14.05.2020 Seite 7 von 7</p>	<p><b>Produktspezifikation Linguine-Pfanne</b></p> <p>Karton 4 Beutel à 2,5 kg</p> <p><b>tiefgekühlt</b></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.