

| | | |
|--|--|--|
|  | Produktspezifikation Schwäbischer Ofenschlupfer |  Serviervorschlag |
| | Artikelnummer: 73752 | |
| | Version: 21 | |
| | Gültig ab: 11.12.2018 | |
| Seite 1 von 7 | Karton 1 Beutel à 5x2kg tiefgekühlt | |

1.) Bezeichnung / Herkunft:

Produktbezeichnung: Schwäbischer Ofenschlupfer
Bezeichnung des Lebensmittels: Süßspeise aus Weißbrot mit Äpfeln, Rosinen und Mandeln.
Zusatzangabe: Süddeutsche Spezialität
Produktionsland: Deutschland
EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen: DE BW 01125 EG
Ökologische Herkunft: nein ja BIO-Erzeugnis gemäß VERORDNUNG (EG) Nr. 834/2007:

2.) Produktbeschreibung:

Produktbeschreibung:
Angaben zum Produkt: gekühlt tiefgekühlt lose(IQF) portioniert
Technologie: Die Zutaten werden gemischt, mit Zimt und Zucker bestreut und tiefgekühlt. Die Ofenschlupfer-Platte wird metalledetektiert und anschließend verpackt.
Produktgruppe: Süßspeise, süßer Auflauf, Dessert

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



Artikelnummer: 73752
 Version: 21
 Gültig ab: 11.12.2018
 Seite 2 von 7

Produktspezifikation Schwäbischer Ofenschlupfer

Karton 1 Beutel à 5x2kg

tiefgekühlt



Servieranschlag

Sensorische Beschreibung:

| | |
|------------------------------|--|
| Aussehen vor der Zubereitung | unregelmäßig, gelb - weißliche Oberfläche mit Apfelstücken und Rosinen |
| Aussehen zubereitet: | unregelmäßig, goldbraune Oberfläche |
| Geruch zubereitet: | arteigen nach Hefengebäck, Apfel und Zimt |
| Geschmack zubereitet: | arteigenn |
| Konsistenz zubereitet: | locker, saftig |

Zubereitungsempfehlung:

| Gerät | Empfehlung |
|----------------------------|--|
| Convectomat (Kombidämpfer) | 4 kg (2 Platten) Ofenschlupfer pro Blech, mit Heißluft 160°C; 50 Minuten garen. |
| Pfanne | |
| Kochtopf | |
| Backofen | Im Backofen bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 50 Minuten erhitzen. |
| Mikrowelle | |
| Bain-Marie | |
| Allgemein | Portionsgröße als Hauptgericht: 330g (eine 2kg-Platte ergibt 6 Portionen) Portionsgröße als Dessert: 150g. Bitte beachten: vor dem Portionieren 10 Minuten ruhen lassen. Süßspeise mit teilweise rohen Anteilen. |

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.: | 224 Tage | 32 Wochen | 8,0 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: 73752 Version: 21 Gültig ab: 11.12.2018 Seite 3 von 7</p> | <p>Produktspezifikation Schwäbischer Ofenschlupfer</p> <p>Karton 1 Beutel à 5x2kg</p> <p>tiefgekühlt</p> |  <p>Serviervorschlag</p> |
|--|---|--|

5.) Deklaration:

Zutatenliste:

Zutaten: 27% Äpfel, Trinkwasser, 10% Hefeknödelbrot (**Weizenmehl**, Trinkwasser, Hefe, Speisesalz, Traubenzucker, Rapsöl), Weißbrot (**Weizenmehl**, Trinkwasser, Hefe, Speisesalz, Traubenzucker, Rapsöl), Zucker, **Eiweiß** aus **Hühnerei, Vollei**, 3% Rosinen, modifizierte Stärke, Palmfett, 1,5% **Mandeln, Weizenstärke**, Glukosesirup, **Milchzucker, Magermilchpulver**, Zimt, Speisesalz, färbender Pflanzenextrakt: Curcumaextrakt, Sonnenblumenöl.

Allergikerhinweis:

Es sind **Ei, Milch, Weizen** und **Mandeln** enthalten.

Zusatzstoffe:

E 1412 modifizierte Wachsmaisstärke (modifizierte Stärke)
E 1422 modifizierte Kartoffelstärke (modifizierte Stärke)

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: 73752
 Version: 21
 Gültig ab: 11.12.2018
 Seite 4 von 7

Produktspezifikation Schwäbischer Ofenschlupfer

Karton 1 Beutel à 5x2kg

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 | |
| 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: 73752 Version: 21 Gültig ab: 11.12.2018 Seite 5 von 7 | Produktspezifikation Schwäbischer Ofenschlupfer |  Serviervorschlag |
| | Karton 1 Beutel à 5x2kg | |
| | 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 | 290 | 0 | mm |
| Breite | 225 | 0 | mm |
| Höhe | 45 | 5 | mm |

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) | 676 | kJ |
| | Energie (kcal/100g) | 160 | kcal |
| Durchschnittlicher Nährstoffgehalt | Fett | 3,6 | g / 100g |
| | davon gesättigte Fettsäuren | 1,4 | g / 100g |
| | Kohlenhydrate | 29,6 | g / 100g |
| | davon Zucker | 16,7 | g / 100g |
| | Eiweiß | 2,3 | g / 100g |
| | Salz | 0,30 | 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 Staphylococccen | 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: 73752
 Version: 21
 Gültig ab: 11.12.2018
 Seite 6 von 7

Produktspezifikation Schwäbischer Ofenschlupfer

Karton 1 Beutel à 5x2kg

tiefgekühlt



Serviervorschlag

8.) Verpackung:

Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung

| | |
|----------------------------------|------------------------------|
| Verpackungsart | Beutel mit Folienzuschnitten |
| Beschreibung | |
| Verschlussart | Beutelende eingeschlagen |
| Abmessungen (LxBxH) in mm | |
| Nettogewicht (kg) | |
| Bruttogewicht (kg) | |
| Nettogewicht Verpackung (g) | |
| Abtropfgewicht (g) | |
| Unter Schutzatmosphäre verpackt: | Nein |
| GTIN | |

Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung

| | |
|---|-------------------------|
| Verpackungsart | Karton |
| Beschreibung | Karton 1 Beutel à 5x2kg |
| Verschlussart | Karton verklebt |
| Kennzeichnung | über Eck |
| Abmessungen (LxBxH) in mm | 300 250 310 |
| Nettogewicht (kg) | 10,000 |
| Bruttogewicht (kg) | 10,275 |
| Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g) | 275 |
| Abtropfgewicht (g) | |
| Anzahl Verbrauchseinheiten in Verkaufseinheiten | 5 |
| GTIN | 4075600737522 |

Paletteninfo:

| | |
|--|---|
| Anzahl VE pro Lage | 12 |
| Anzahl Lagen pro Palette | 5 |
| Anzahl VE pro Palette | 60 |
| Nettogewicht pro Palette (kg) | 600 |
| Bruttogewicht pro Palette ohne Palette (kg) | 617 |
| Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg) | 638 |
| Palettenhöhe incl. Palette (mm) | 1695 |
| Palettentyp | Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg |

| | | |
|--|---|---|
|  <p>Artikelnummer: 73752 Version: 21 Gültig ab: 11.12.2018 Seite 7 von 7</p> | <p>Produktspezifikation Schwäbischer Ofenschlupfer</p> <p>Karton 1 Beutel à 5x2kg</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.