

 <p> Artikelnummer: 65577 Version: 15 Gültig ab: 05.01.2026 Seite 1 von 7 </p>	<p>Produktspezifikation</p> <p>Ravioli Formaggio</p> <p>Karton 2 Beutel à 2500 g</p> <p>tiefgekühlt</p>	 <p>Serviovorschlag</p>
---	--	---

1.) Bezeichnung / Herkunft:

Produktbezeichnung: Ravioli Formaggio

Bezeichnung des Lebensmittels: Ravioli mit Käse

Produktionsland: Deutschland

EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen: DE BW 01188 EU

Ökologische Herkunft: ☒ nein ☐ ja Bio-Erzeugnis gemäß VO (EU) 2018/848

2.) Produktbeschreibung:

Produktbeschreibung: Kochfeste Teigtaschen aus Nudelteig mit Käse-Füllung, vorgegart.

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

Technologie: Die Ravioli werden im kontinuierlichen Prozess dampfgegart und tiefgefroren. Die Ware wird verpackt metalledetektiert.

Produktgruppe: gefüllte Teigtaschen, Pasta, 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. Vegan laut Rezeptur. 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: 65577 Version: 15 Gültig ab: 05.01.2026 Seite 2 von 7 </p>	<p>Produktspezifikation</p> <p>Ravioli Formaggio</p> <p>Karton 2 Beutel à 2500 g</p> <p>tiefgekühlt</p>	 <p>Serviovorschlag</p>
---	--	---

Sensorische Beschreibung:

Aussehen vor der Zubereitung	außen: gelb-beige, innen: hellgelb-beige
Aussehen zubereitet:	außen: gleichmäßig hellgelb-beige, innen: gleichmäßig hellgelb-beige
Geruch zubereitet:	nach Käse
Geschmack zubereitet:	würzig, nach Käse
Konsistenz zubereitet:	Teig fest, Füllung locker

Zubereitungsempfehlung:

Gerät	Empfehlung
Kombidämpfer	2,5 kg (1 Beutel) Ravioli pro 1/1 GN-Blech für 8 - 10 Minuten im Dampf erhitzen.
Kippbratpfanne	
Pfanne	
Kochtopf	Ravioli in kochendes Salzwasser geben und 6 - 8 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen.
Backofen	
Mikrowelle	
Bain-Marie	
Airfryer	
Allgemein	Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen.

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.:	12 Monate	(in original verschlossener Packung)
RLZ (Restlaufzeit) min.:	7 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: 65577 Version: 15 Gültig ab: 05.01.2026 Seite 3 von 7 </p>	<p>Produktspezifikation</p> <p>Ravioli Formaggio</p> <p>Karton 2 Beutel à 2500 g</p> <p>tiefgekühlt</p>	 <p>Serviervorschlag</p>
---	--	--

5.) Deklaration:

Zutatenliste:

Zutaten: **Hartweizengrieß**, Wasser, **Speisequark**, 7 % **Emmentaler**, Stärke, **Vollei**, **Weizenmehl**, Palmöl, Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Glukosesirup, Gewürzextrakte.

Allergikerhinweis:

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

Kann Spuren von **Soja** und **Sellerie** enthalten.

Zusatzstoffe:

Nicht zutreffend.

Kenntlichmachung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen bei loser Abgabe

(lt. Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung):

ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.)

Verpflichtende Angaben gemäß LMIV Art.10 (1) Anh. III und Anh. VI:

tiefgefroren



Artikelnummer: 65577

Version: 15

Gültig ab: 05.01.2026

Seite 4 von 7

Produktspezifikation Ravioli Formaggio

Karton 2 Beutel à 2500 g

tiefgekühlt



Serviovorschlag

6.) Allergene Zutaten gemäß LMIV Anh. II

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen	laut Rezeptur enthalten		Spuren durch Kreuzkontami- nation 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	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.

 <p> Artikelnummer: 65577 Version: 15 Gültig ab: 05.01.2026 Seite 5 von 7 </p>	<p>Produktspezifikation</p> <p>Ravioli Formaggio</p> <p>Karton 2 Beutel à 2500 g</p> <p>tiefgekühlt</p>	 <p>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
Länge	36	2	mm
Breite	34	2	mm
Höhe	14	2	mm
Stückgewicht	10	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)	1075	kJ
	Energie (kcal/100g)	256	kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	8,7	g / 100g
	davon gesättigte Fettsäuren	3,8	g / 100g
	Kohlenhydrate	32	g / 100g
	davon Zucker	3,3	g / 100g
	Ballaststoffe	2,7	g / 100g
	Eiweiß	11	g / 100g
	Salz	1,4	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, 2020

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 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: 65577
Version: 15
Gültig ab: 05.01.2026
Seite 6 von 7

Produktspezifikation Ravioli Formaggio

Karton 2 Beutel à 2500 g

tiefgekühlt



Serviervorschlag

8.) Verpackung:

Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung			
Verpackungsart	Beutel		
Beschreibung	Beutel à 2500 g		
Verschlussart	versiegelt (Folie)		
Abmessungen (LxBxH) in mm	370	285	58
Nettogewicht (kg)	2,500		
Bruttogewicht (kg)	2,516		
Nettogewicht Verpackung (g)	16		
Abtropfgewicht (g)			
Unter Schutzatmosphäre verpackt:	Nein		
GTIN	4075600955773		

Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung			
Verpackungsart	Karton		
Beschreibung	Karton 2 Beutel à 2500 g		
Verschlussart	Karton verklebt		
Kennzeichnung	über Eck		
Abmessungen (LxBxH) in mm	394	194	165
Nettogewicht (kg)	5,000		
Bruttogewicht (kg)	5,222		
Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g)	222		
Abtropfgewicht (g)			
GTIN	4075600655772		

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)	627
Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg)	648
Palettenhöhe incl. Palette (mm)	1795
Palettentyp	Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg

 <p> Artikelnummer: 65577 Version: 15 Gültig ab: 05.01.2026 Seite 7 von 7 </p>	<p>Produktspezifikation</p> <p>Ravioli Formaggio</p> <p>Karton 2 Beutel à 2500 g</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.