



DE  
NW 20160  
EG

|          |  | Produktspezifikation | Dok.-Nr.:    | 500.242  |
|----------|--|----------------------|--------------|----------|
| Art.-Nr. | Rinder-Rouladen in Soße, aus Fleischstücken zusammengefügt, gegart, tiefgefroren, 3 x 15 x 100 g/ Krt. |                      | Rev.-Nr.:    | 11       |
|          |  |                      | Erstellt am: | 27.03.20 |
|          |  |                      | Seite:       | 1 von 2  |

## 1. Produktbeschreibung:

15 gerollte Rindfleischscheiben gefüllt mit geräuchtertem Speck, Gewürzgurken, Zwiebeln und Senf, in Soße gegart, in eine Kunststoffschale gelegt und vacuumiert, tiefgefroren, Stückgewicht gegart: ca. 100 g, Rinderrouladengewicht roh: ca. 140 g

## 2. Rezeptur:

### Zutaten:

Rinderroulade gegart 46 %: Rindfleisch 65 %, Zwiebeln, SENF (Trinkwasser, SENFSAAT, Branntweinessig, Salz, Zucker, Gewürze), Gurkenscheiben (Gurken, Branntweinessig, Zucker, Salz, natürliche Kräuter - Gewürze - Aromen, Farbstoffe (Riboflavin, Kurkumin)), Schinkenwürfel (Schweinefleisch, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Säureregulator: Natriumacetat, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Antioxidationsmittel Natriumascorbat, Ascorbinsäure, Konservierungsstoff Natriumnitrit, Buchenholzrauch) Stabilisator: Transglutaminase, Kartoffelstärke; Sauce 54 %: Wasser, modifizierte Stärke, Aroma, Zucker, Speisesalz, Karamell, Gewürze, SAHNEPULVER, Stärke, MILCHZUCKER, Glukosesirup, Reismehl, MILCHEIWEIß

## 3. Zubereitungsempfehlungen:

| Art der Zubereitung: | Zubereitungsempfehlungen:   |
|----------------------|---|
| Konvektomat:         | auf 120 °C 90 % Feuchte vorheizen, das gefrorene Produkt in der Schale auf einem Edelstahl-GN-Lochblech ca. 70 Min. erhitzen  |
| Topf:                | das über Nacht im Kühlschrank aufgetaute Produkt in einen Topf geben, komplett mit der Soße bedecken und bei geringer Hitze unterhalb des Siedepunktes abgedeckt ca. 20 Min. erhitzen |
|                      |   |

## 4. Lager- und Transportbedingungen:

Mindesthaltbarkeit (MHD) und Restlaufzeit (RLZ) nach Anlieferung, Empfohlene Transport- und Lagerbedingungen:

Mindesthaltbarkeit: 24 Monate Restlaufzeit: 9 Monate (jeweils bei verschlossener Originalverpackung)

Bei ≤ -18 °C, trocken und dunkel; nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

## 5. Verpackungstechnische Kenndaten:

| Produktumhüllung/ Unterverpackung (UV) |  | Versandverpackung / Verkaufseinheit (VE)              |                    |
|--|--|---|--------------------|
| Verpackungsart/ -material:             | schwarze PP - Hartschalen und transparente Folie | Verpackungsart/-material:                             | Vollpappkarton     |
| Tara Umhüllung:                        | ca. 80 g   | Tara Versandverpackung:                               | ca. 627 g          |
| Maße Umhüllung: (ca.)                  | 325 x 265 x 50 mm                                | Maße (Länge x Breite x Höhe):                         | 388 x 298 x 166 mm |
| Egalisiert:                            | Ja   | Egalisiert:   | Ja                 |
| Inhalt:                                | 15 Stück   | Inhalt (Anzahl x Nettogewicht der Unterverpackungen): | 3 x 3200 g         |
| Einzelgewicht/ Schwankungsbreite:      | 3200 g   | EAN 13 Versandverpackung:                             | 4021518610259      |
| Nettогewicht Unterverpackung:          | 3200 g   |   |                    |
| EAN 13 der Unterverpackung:            | 4021518000074                                    |   |                    |

## Transportpalette

|                               |                     |
|-------------------------------|---------------------|
| Palettenart:                  | Euroholzpalette     |
| Tara der Palette:             | ca. 22 kg           |
| Maße (Länge x Breite x Höhe): | 1200 x 800 x 150 mm |
|                               |                     |

## Lagenfaktor:

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| Versandeinheiten je Lage: | 8 VE      |
| Lagen je Palette:         | 8 Lagen   |
| Bruttogewicht:            | 691,9 kg  |
| Nettогewicht:             | 614,4 kg  |
| Palettenhöhe gesamt:      | ca. 1,5 m |



DE  
NW 20160  
EG

|          |  | Produktspezifikation | Dok.-Nr.:   | 500.242  |
|----------|--|----------------------|-------------|----------|
| Art.-Nr. | Rinder-Rouladen in Soße, aus Fleischstücken zusammengefügt, gegart, tiefgefroren, 3 x 15 x 100 g/ Krt. |                      | Rev.-Nr.:   | 11       |
|          |  |                      | Erstellt am | 27.03.20 |
|          |  |                      | Seite:      | 2 von 2  |

## 6. Chemische und mikrobiologische Kenndaten:

| Nährwerte: 100 g Fertigprodukt enthalten durchschnittlich |                  |
|---|------------------|
| Energie:  | 366 kJ / 87 kcal |
| Fett:   | 2,7 g            |
| - davon gesättigte Fettsäuren:                            | 0,9 g            |
| Kohlenhydrate:  | 5,1 g            |
| - davon Zucker:   | 1,8 g            |
| Eiweiß:   | 10,3 g           |
| Salz:   | 1,6 g            |

| Mikrobiologische Kenndaten  |                               |
|-----------------------------|-------------------------------|
| aerobe Gesamtkeimzahl:      | < 1 x 10 <sup>6</sup> KBE / g |
| Enterobacteriaceae:         | < 1 x 10 <sup>3</sup> KBE / g |
| E. coli:                    | < 1 x 10 <sup>2</sup> KBE / g |
| koag.- pos. Staphylokokken: | < 1 x 10 <sup>2</sup> KBE / g |
| L. monocytogenes:           | < 1 x 10 <sup>1</sup> KBE / g |
| ---                         |                               |
| Salmonellen in 25 g:        | nicht nachweisbar             |

## 7. Allergieauslösende Inhaltsstoffe

| Lebensmittelallergene gemäß VO (EU) Nr. 1169/ 2011, Anhang II  | in Rezeptur als Zutat oder Zutat einer Zutat enthalten | in Spuren möglich, da z. B. im Betrieb verwendet ("Kreuzkontamination") | enthalten in         |
|--|--|---|----------------------|
| Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse  | nein   | ja  | Weizen               |
| Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  | nein   | nein  |                      |
| Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse  | nein   | ja  | Hühnerei             |
| Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse  | nein   | nein  |                      |
| Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse  | nein   | nein  |                      |
| Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse  | nein   | nein  |                      |
| Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Milcheiweiß und Laktose)  | ja   | nein  | Milcheiweiß, Laktose |
| Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse, Queenßlandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | nein   | nein  |                      |
| Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse  | nein   | ja  | Sellerie             |
| Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse  | ja   | nein  | Senf                 |
| Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse  | nein   | nein  |                      |
| Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l  | nein   | nein  |                      |
| Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse   | nein   | nein  |                      |
| Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  | nein   | nein  |                      |

Wir garantieren, dass unser Produkt rezepturgemäß keine weiteren gesetzlich aufgeführt Allergenbestandteile enthält. Wir können jedoch nicht ausschließen, dass es in der Vorstufe seitens der Lieferanten zu Kreuzkontaminationen mit allergenen Bestandteilen kommen kann.

## Rechtliche Anforderungen und Bestätigung:

Das Produkt und seine Verpackung entsprechen dem deutschen und europäischen Lebensmittelrecht. Vor allem unterliegt beides der Verordnung (EU) Nr. 178/2002 (EU-Basisverordnung) und dem deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) in seinen aktuell gültigen Fassungen sowie den damit verbundenen aktuell gültigen Verordnungen und Anforderungen. Die Deklaration des Produkts entspricht dem aktuellen (EU- und deutschem) Lebensmittel-Kennzeichnungsrecht, der Loskennzeichnungsverordnung und dem Eichgesetz inkl. Fertigpackungsverordnung. Verwendete Zutaten und Rohstoffe entsprechen ihren vertikalen Vorschriften. Die enthaltenen Zusatzstoffe unterliegen dem Zusatzstoffrecht (u. a. Verordnungen (EU) Nr. 1333/2008, Zusatzstoff-Zulassungsverordnung). Bei diesem Produkt handelt es sich nicht um ein gentechnisch verändertes Lebensmittel gemäß Verordnung (EU) Nr. 1829/2003 und Verordnung (EU) Nr. 1830/2003. Es enthält auch keine gentechnisch veränderten Organismen oder Zutaten und es werden zur Produktion keine gentechnisch veränderten Organismen/ Zutaten eingesetzt. Das Produkt ist ebenfalls auch kein neuartiges Lebensmittel nach Verordnung 258/97. Es wurde nicht bestrahlt. Unsere Fremdkörperpolitik wird nach menschlichem Ermessen und Stand der Technik erfolgreich umgesetzt. Die Produktverpackung entspricht dem aktuell gültigen Bedarfsgegenständerecht, insbesondere der Verordnung (EU) Nr. 1935/ 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, und der Bedarfsgegenstände- Verordnung. Diese Produktspezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

| Erstellt /geändert von | geprüft von GL | Änderungsdienst:   | Adresse:  |
|------------------------|----------------|--|---|
| N. Waterbör            | 27.03.2020     | ersetzt Rev.-Nr. 10 vom 03.11.2014<br>Grund: Zubereitung, VP, div. | M:\Verkauf\Produktspezifikation\aktuelle Produktspezifikationen |