	Produktspezifikation		Dok.-Nr.: 500.242
	Art.-Nr.	Rinder-Rouladen in Soße, aus Fleischstücken	Rev.-Nr.: 11
	61025	zusammengefügt, gegart, tiefgefroren, 3 x 15 x 100 g/ Krt.	Erstellt am: 27.03.20
			Seite: 1 von 2

1. Produktbeschreibung:



15 gerollte Rindfleischscheiben gefüllt mit geräuchertem 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)	
Verpackungsart/-material:	schwarze PP - Hartschalen und transparente Folie
Tara Umhüllung:	ca. 80 g
Maße Umhüllung: (ca.)	325 x 265 x 50 mm
Egalisiert:	Ja
Inhalt:	15 Stück
Einzelgewicht/ Schwankungsbreite:	3200 g
Nettogewicht 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

Versandverpackung / Verkaufseinheit (VE)	
Verpackungsart/-material:	Vollpappkarton
Tara Versandverpackung:	ca. 627 g
Maße (Länge x Breite x Höhe):	388 x 298 x 166 mm
Egalisiert:	Ja
Inhalt (Anzahl x Nettogewicht der Unterverpackungen):	3 x 3200 g
EAN 13 Versandverpackung:	4021518610259

Lagenfaktor:	
Versandseinheiten je Lage:	8 VE
Lagen je Palette:	8 Lagen
Bruttogewicht:	691,9 kg
Nettogewicht:	614,4 kg
Palettenhöhe gesamt:	ca. 1,5 m

 	Produktspezifikation		Dok.-Nr.: 500.242
	Art.-Nr.	Rinder-Rouladen in Soße, aus Fleischstücken	Rev.-Nr.: 11
	61025	zusammengefügt, gegart, tiefgefroren, 3 x 15 x 100 g/ Krt.	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 ⁶ KBE / g
Enterobacteriaceae:	< 1 x 10 ³ KBE / g
E. coli:	< 1 x 10 ² KBE / g
koag.- pos. Staphylokokken:	< 1 x 10 ² KBE / g
L. monocytogenes:	< 1 x 10 ¹ 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, Queenslandnüsse 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 aufgeführten 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 Grund: Zubereitung, VP, div.	M:\Verkauf\Produktspezifikation\aktuelle Produktspezifikationen