1.) Bezeichnung / Herkunft:

Produktbezeichnung: Gerollte Maultaschen Tifa ca. 85 g

Bezeichnung des Lebensmittels: Gerollte Maultaschen

Produktionsland: Deutschland

EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen: DE BW 01188 EG

Ökologische Herkunft: ý nein ¨ ja BIO-Erzeugnis gemäß VERORDNUNG (EG) Nr. 834/2007:

2.) Produktbeschreibung:

Produktbeschreibung: Kochfeste Teigtaschen aus gerolltem Nudelteig mit Fleisch - Spinat - Füllung, vorgegart.

Angaben zum Produkt: ¨ gekühlt ý tiefgekühlt ý lose(IQF) ¨ portioniert

Technologie: Die Maultaschen werden im kontinuierlichen Prozess dampfgegart, lose rollend tiefgefroren und verpackt. Die Ware wird verpackt metalldetektiert.

Produktgruppe: gefüllte Teigtaschen, Fleischprodukt

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. Vegan laut Rezeptur. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

Conveniencegrad: ¨ garfertig[1]) ý regenerierfertig[2]) ¨ verzehrfertig / verzehrfertig nach dem Abtropfen bzw. Auftauen

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

Sensorische Beschreibung:

Aussehen vor der Zubereitung	gerollter gelber Nudelteig mit einer grün-beigen Füllung
Aussehen zubereitet:	gerollter gelber Nudelteig mit einer grün-beigen Füllung
Geruch zubereitet:	frisch, rein, würzig
Geschmack zubereitet:	würzig
Konsistenz zubereitet:	Teig fest, Füllung weich, locker

Zubereitungsempfehlung:

Gerät	Empfehlung
Convectomat (Kombidämpfer)	
Pfanne	
Kochtopf	Maultaschen in kochende Brühe einlegen und 16 - 18 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen.
Backofen	Maultaschen halbieren, in eine feuerfeste Form schichten und mit Käse bei mittlerer Hitze überbacken.
Mikrowelle	
Bain-Marie	
Allgemein	

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.:	10 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)

5.) Deklaration:

Zutatenliste:
Zutaten: Trinkwasser, **Hartweizengrieß**, 19% Schweinefleisch, Spinat, **Vollei**, **Weizenmehl**, Zwiebeln, Speisesalz, Stärke, Petersilie, Stabilisator: (Natriumcitrate, Natriumacetate, Ascorbinsäure), Dextrose, Gewürze, Hefe, Gewürzextrakte (enthält **Sellerie**), Rapsöl.

Allergikerhinweis:
Es sind **Ei**, **Sellerie** und **Weizen** enthalten.
Kann Spuren von **Soja** und **Milch** enthalten.

Zusatzstoffe:
E 262 Natriumacetate (Stabilisator)
E 300 Ascorbinsäure (Stabilisator)
E 331 Natriumcitrate (Stabilisator)

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

Hinweise bei Fleischerzeugnissen gemäß FLV §5(1) Anl.3:
nicht zutreffend

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	û
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		û	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		
Senf und daraus gewonnene Erezugnisse		û	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erezugnisse		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.

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	72	3	mm
Breite	62	3	mm
Höhe	25	3	mm
Stückgewicht	85	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)	779	kJ
	Energie (kcal/100g)	186	kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	7,0	g / 100g
	davon gesättigte Fettsäuren	2,7	g / 100g
	Kohlenhydrate	21	g / 100g
	davon Zucker	1,3	g / 100g
	Ballaststoffe	1,9	g / 100g
	Eiweiß	8,7	g / 100g
	Salz	1,6	g / 100g

Mikrobiologische Merkmale:
gemäß DGHM 10.1 Richt- und Warnwerte für feuchte, verpackte Teigwaren, 2014

Parameter	Richtwert (KbE/g)*	Warnwert (KbE/g)*	Analysenmethode
aerobe mesophile Keimzahl (inkl.Milchsäurebakterien)	1 x 1.000.000	--	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 Staphylococcen	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

8.) Verpackung:

Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung			
Verpackungsart			
Beschreibung	Beutel à 25 Stück		
Verschlußart			
Abmessungen (LxBxH) in mm	380	300	50
Nettogewicht (kg)	2,125		
Bruttogewicht (kg)	2,141		
Nettogewicht Verpackung (g)	16		
Abtropfgewicht (g)			
Unter Schutzatmosphäre verpackt:			
GTIN	4075600390871		

Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung			
Verpackungsart	Karton		
Beschreibung	2 Beutel à 25 Stück		
Verschlußart	Karton verklebt		
Kennzeichnung	Frontseite		
Abmessungen (LxBxH) in mm	390	190	165
Nettogewicht (kg)	4,250		
Bruttogewicht (kg)	4,472		
Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g)	222		
Abtropfgewicht (g)			
Anzahl Verbrauchseinheiten in Verkaufseinheiten	2		
GTIN	4075600096193		

Paletteninfo:	
Anzahl VE pro Lage	12
Anzahl Lagen pro Palette	10
Anzahl VE pro Palette	120
Nettogewicht pro Palette (kg)	510
Bruttogewicht pro Palette ohne Palette (kg)	537
Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg)	558
Palettenhöhe incl. Palette (mm)	1795
Palettentyp	Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg

9.) Lebensmitterechtliche 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.