
 <p>Artikelnummer: 65424 Version: 15 Gültig ab: 21.08.2023 Seite 1 von 7</p>	<p align="center"><b>Produktspezifikation Vegane Maultaschen</b></p> <p align="center">Karton 3 Beutel à 1 kg</p> <p align="center"><b>tiefgekühlt</b></p>	 <p align="center">Serviervorschlag</p>
--	--	---

### 1.) Bezeichnung / Herkunft:

**Produktbezeichnung:** Vegane Maultaschen  
**Bezeichnung des Lebensmittels:** Vegane Maultaschen mit Gemüse und Weizeneiweißprodukt  
**Produktionsland:** Deutschland  
**EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen:** DE BW 01188 EG  
**Ökologische Herkunft:**  ja  nein  BIO-Erzeugnis gemäß VERORDNUNG (EG) Nr. 834/2007:

### 2.) Produktbeschreibung:

**Produktbeschreibung:** Gefüllte vegane Teigtasche mit Gemüse und Weizeneiweißprodukt.  
**Angaben zum Produkt:**  gekühlt  tiefgekühlt  lose (IQF)  portioniert  
**Technologie:** Fülle wird auf den veganen Teig aufgetragen, Tasche wird gefaltet und portioniert. Die Maultaschen werden im kontinuierlichen Prozess dampfgegart, gekühlt und gefroren, verpackt und metaldetektiert.



**Produktgruppe:** Vegane gefüllte Teigtaschen

Ernährungsinformationen:	Parameter	ja	nein
	vegetarisch (geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung) *	<input checked="" type="checkbox"/>	
	vegan **	<input checked="" type="checkbox"/>	
	fleischnfrei	<input checked="" type="checkbox"/>	
	halal		<input checked="" type="checkbox"/>
	alkoholfrei laut Rezeptur **	<input checked="" type="checkbox"/>	
	mit Fisch **		<input checked="" type="checkbox"/>
	mit Geflügel **		<input checked="" type="checkbox"/>
	mit Schwein **		<input checked="" type="checkbox"/>
	mit Rind **		<input checked="" type="checkbox"/>
	mit tierischem Lab		<input checked="" type="checkbox"/>
	glutenfrei laut Rezeptur **		<input checked="" type="checkbox"/>
	glutenfrei (<20mg Gluten/kg)		<input checked="" type="checkbox"/>
	laktosefrei laut Rezeptur **	<input checked="" type="checkbox"/>	
	laktosefrei (<0,1g Restlaktose/100g)		<input checked="" type="checkbox"/>
	o.d.Z. (ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe)	<input checked="" 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:**  garfertig<sup>1)</sup>  regenerierfertig<sup>2)</sup>  verzehrfertig / verzehrfertig nach dem Abtropfen bzw. Auftauen

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

 Artikelnummer: 65424 Version: 15 Gültig ab: 21.08.2023 Seite 2 von 7	<b>Produktspezifikation</b> <b>Vegane Maultaschen</b>	 Serviervorschlag
	Karton 3 Beutel à 1 kg	
	<b>tiefgekühlt</b>	

### Sensorische Beschreibung:

Aussehen vor der Zubereitung	Beige-gelber Teig mit hellgrüner Fülle (Sichtbare Struktur von Brot und Spinat)
Aussehen zubereitet:	Beige-gelber Teig mit hellgrüner Fülle (Sichtbare Struktur von Brot und Spinat)
Geruch zubereitet:	Frisch, nach Spinat, Gewürzen und Brot
Geschmack zubereitet:	Frisch, nach Gewürzen, Spinat, Kräutern und Brot
Konsistenz zubereitet:	Teigkonsistenz ist nicht ganz bissfest. Die Konsistenz der Fülle ist mürbe und fleischähnlich

### Zubereitungsempfehlung:

Gerät	Empfehlung
Convectomat (Kombidämpfer)	2 kg (2 Beutel) Maultaschen pro 1/1 GN-Blech 12 - 14 Minuten im Dampf erhitzen. Anschließend die Maultaschen leicht beölen.
Kippbratpfanne	
Pfanne	
Kochtopf	Maultaschen in kochende Brühe einlegen und 10 - 12 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen.
Backofen	
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.:	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: 65424 Version: 15 Gültig ab: 21.08.2023 Seite 3 von 7</p>	<p><b>Produktspezifikation</b> <b>Vegane Maultaschen</b></p> <p>Karton 3 Beutel à 1 kg</p> <p><b>tiefgekühlt</b></p>	 <p>Servieranschlag</p>
--	--	---

## 5.) Deklaration:

### Zutatenliste:

Zutaten: **Hartweizengrieß**, 22% Gemüse in veränderlichen Gewichtsanteilen (Spinat, Zwiebeln, Lauch), Weißbrot (**Weizenmehl**, Wasser, Speisesalz, Hefe), Wasser, 8% Weizeneiweißergänzung (Wasser, texturiertes Weizeneiweiß (**Weizeneiweiß**, **Weizenmehl**)), Petersilie, Rapsöl, Stärke, Speisesalz, Erbsenfaser, Zucker, Gewürze, Gewürzextrakte, Glukosesirup.

### Allergikerhinweis:

Es ist **Weizen** enthalten.

Kann Spuren von **Soja** 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

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

nicht zutreffend



Artikelnummer: 65424  
 Version: 15  
 Gültig ab: 21.08.2023  
 Seite 4 von 7

## Produktspezifikation Vegane Maultaschen

Karton 3 Beutel à 1 kg

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	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	
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: 65424 Version: 15 Gültig ab: 21.08.2023 Seite 5 von 7	<b>Produktspezifikation</b> <b>Vegane Maultaschen</b>	 Serviervorschlag
	Karton 3 Beutel à 1 kg	
	<b>tiefgekühlt</b>	

### 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	66	3	mm
Breite	51	3	mm
Höhe	20	2	mm
Stückgewicht	50	3	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)	834	kJ
	Energie (kcal/100g)	198	kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	3,8	g / 100g
	davon gesättigte Fettsäuren	0,3	g / 100g
	Kohlenhydrate	30	g / 100g
	davon Zucker	3,3	g / 100g
	Ballaststoffe	3,6	g / 100g
	Eiweiß	9,1	g / 100g
	Salz	1,0	g / 100g

#### Mikrobiologische Merkmale:

##### 10.1 Richt- und Warnwerte für feuchte, verpackte, gefüllte und ungefüllte Teigwaren, 2022

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 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: 65424  
Version: 15  
Gültig ab: 21.08.2023  
Seite 6 von 7

## Produktspezifikation Vegane Maultaschen

Karton 3 Beutel à 1 kg

**tiefgekühlt**



Serviervorschlag

### 8.) Verpackung:

#### Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung



Verpackungsart	Beutel
Beschreibung	Beutel à 20 Stück
Verschlussart	versiegelt (Folie)
Abmessungen (LxBxH) in mm	250      240      4
Nettogewicht (kg)	1,000
Bruttogewicht (kg)	1,014
Nettogewicht Verpackung (g)	14
Abtropfgewicht (g)	
Unter Schutzatmosphäre verpackt:	Nein
GTIN	4075600554242

#### Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung

Verpackungsart	Karton
Beschreibung	Karton 3 Beutel à 1 kg
Verschlussart	Karton verklebt
Kennzeichnung	über Eck
Abmessungen (LxBxH) in mm	390      190      120
Nettogewicht (kg)	3,000
Bruttogewicht (kg)	3,209
Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g)	209
Abtropfgewicht (g)	
GTIN	4075600654249

#### Paletteninfo:

Anzahl VE pro Lage	12
Anzahl Lagen pro Palette	13
Anzahl VE pro Palette	156
Nettogewicht pro Palette (kg)	468
Bruttogewicht pro Palette ohne Palette (kg)	501
Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg)	522
Palettenhöhe incl. Palette (mm)	1705
Palettentyp	Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg

 <p>Artikelnummer: 65424 Version: 15 Gültig ab: 21.08.2023 Seite 7 von 7</p>	<p align="center"><b>Produktspezifikation Vegane Maultaschen</b></p> <p align="center">Karton 3 Beutel à 1 kg</p> <p align="center"><b>tiefgekühlt</b></p>	 <p align="center">Serviervorschlag</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.