
 <p>Artikelnummer: 73327 Version: 14 Gültig ab: 01.02.2023 Seite 1 von 7</p>	<p align="center">Produktspezifikation Leberspätzle</p> <p align="center">Karton 5 Beutel à 1kg</p> <p align="center">tiefgekühlt</p>	 <p align="center">Serviervorschlag</p>
--	---	---

1.) Bezeichnung / Herkunft:

Produktbezeichnung: Leberspätzle
Bezeichnung des Lebensmittels: Leberspätzle
Produktionsland: Deutschland
EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen: DE BW 01188 EG
Ökologische Herkunft: ja nein ja BIO-Erzeugnis gemäß VERORDNUNG (EG) Nr. 834/2007:

2.) Produktbeschreibung:

Produktbeschreibung: Bei dem Produkt "Leberspätzle" handelt es sich um ein aus Schweineleber, Eiern, Weißbrot und Gewürzen spätzleartig hergestelltes, vorgegartes Produkt. Die Leberspätzle sind lose rollend tiefgekühlt.

Angaben zum Produkt: gekühlt tiefgekühlt lose (IQF) portioniert

Technologie: Die Grundmasse wird gekuttert und maschinell zu Spätzle ausgeformt, vorgegart, tiefgefroren und verpackt. Die Ware wird verpackt metalldetektiert.

Produktgruppe: Beilagen, Leber-Gericht



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: garfertig¹⁾ regenerierfertig²⁾ verzehrfertig / verzehrfertig nach dem Abtropfen bzw. Auftauen

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

 Artikelnummer: 73327 Version: 14 Gültig ab: 01.02.2023 Seite 2 von 7	Produktspezifikation Leberspätzle	 Serviervorschlag
	Karton 5 Beutel à 1kg	
	tiefgekühlt	

Sensorische Beschreibung:

Aussehen vor der Zubereitung	gleichmäßig in der Größe, spätzleformig, grau-braun, mit grüner Petersilie
Aussehen zubereitet:	gleichmäßig in der Größe, spätzleformig, grau-braun, mit grüner Petersilie
Geruch zubereitet:	arteigen, würzig abgerundet, deutlich nach Leber
Geschmack zubereitet:	arteigen, würzig abgerundet, deutlich nach Leber
Konsistenz zubereitet:	lockere Bindung, bißfest

Zubereitungsempfehlung:

Gerät	Empfehlung
Convectomat (Kombidämpfer)	2 kg (2 Beutel) Leberspätzle leicht beölen und in einem 1/1 GN-Blech 8 - 10 Minuten im Dampf erhitzen.
Pfanne	
Kochtopf	Salzwasser oder Brühe zum Kochen bringen. Leberspätzle hinzugeben und 2 - 3 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.:	9 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: 73327 Version: 14 Gültig ab: 01.02.2023 Seite 3 von 7</p>	<p>Produktspezifikation Leberspätzle</p> <p>Karton 5 Beutel à 1kg</p> <p>tiefgekühlt</p>	 <p>Servieranschlag</p>
--	---	---

5.) Deklaration:

Zutatenliste:

Zutaten: 43% Schweineleber, Wasser, Weißbrot (**Weizenmehl**, Wasser, Speisesalz, Hefe), **Hartweizengrieß**, **Vollei**, Zwiebeln, Speisesalz, Gewürze, Petersilie, Zucker, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Zitronenfruchtpulver, Gewürzextrakte.

Allergikerhinweis:

Es sind **Ei** und **Weizen** enthalten.
Kann Spuren von **Soja** enthalten.

Zusatzstoffe:

E 412 Guarkernmehl (Verdickungsmittel)

Kennzeichnung 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: 73327
 Version: 14
 Gültig ab: 01.02.2023
 Seite 4 von 7

Produktspezifikation Leberspätzle

Karton 5 Beutel à 1kg

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: 73327 Version: 14 Gültig ab: 01.02.2023 Seite 5 von 7	Produktspezifikation Leberspätzle	 Serviervorschlag
	Karton 5 Beutel à 1kg	
	tiefgekühlt	

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	25	10	mm
Breite	10	5	mm

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)	552 kJ
	Energie (kcal/100g)	131 kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	2,1 g / 100g
	davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g / 100g
	Kohlenhydrate	15,0 g / 100g
	davon Zucker	1,9 g / 100g
	Ballaststoffe	1,9 g / 100g
	Eiweiß	12,0 g / 100g
	Salz	1,6 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, 2013

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: 73327
Version: 14
Gültig ab: 01.02.2023
Seite 6 von 7

Produktspezifikation Leberspätzle

Karton 5 Beutel à 1kg

tiefgekühlt



Serviervorschlag

8.) Verpackung:

Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung



Verpackungsart	Beutel
Beschreibung	Beutel à 1000 g
Verschlussart	Heißversiegelung
Abmessungen (LxBxH) in mm	285 300 30
Nettogewicht (kg)	1,000
Bruttogewicht (kg)	1,012
Nettogewicht Verpackung (g)	12
Abtropfgewicht (g)	
Unter Schutzatmosphäre verpackt:	Nein
GTIN	4075600933276

Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung

Verpackungsart	Karton
Beschreibung	Karton 5 Beutel à 1kg
Verschlussart	Karton verklebt
Kennzeichnung	über Eck
Abmessungen (LxBxH) in mm	395 255 155
Nettogewicht (kg)	5,000
Bruttogewicht (kg)	5,305
Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g)	305
Abtropfgewicht (g)	
Anzahl Verbrauchseinheiten in Verkaufseinheiten	5
GTIN	4075600733272

Paletteninfo:

Anzahl VE pro Lage	9
Anzahl Lagen pro Palette	10
Anzahl VE pro Palette	90
Nettogewicht pro Palette (kg)	450
Bruttogewicht pro Palette ohne Palette (kg)	477
Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg)	498
Palettenhöhe incl. Palette (mm)	1695
Palettentyp	Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg

 <p>Artikelnummer: 73327 Version: 14 Gültig ab: 01.02.2023 Seite 7 von 7</p>	<p>Produktspezifikation Leberspätzle</p> <p>Karton 5 Beutel à 1kg</p> <p>tiefgekühlt</p>	 <p>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.