


	Produktspezifikation Cannelloni Bolognese, ca. 40g	
Artikelnummer: 85560 Version: 15 Gültig ab: 09.06.2020 Seite 1 von 7	Karton 2 Beutel à 2kg tiefgekühlt	

Serviovorschlag

1.) Bezeichnung / Herkunft:

Produktbezeichnung:	Cannelloni Bolognese ca. 40 g
Bezeichnung des Lebensmittels:	Cannelloni mit fleischhaltiger Füllung
Herkunft:	Hergestellt in Deutschland mit Schweinefleisch aus der EU.
Produktionsland:	Deutschland
EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen:	DE BW 01188 EG
Ökologische Herkunft:	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> BIO-Erzeugnis gemäß VERORDNUNG (EG) Nr. 834/2007:

2.) Produktbeschreibung:

Produktbeschreibung:	Kochfeste, lange Teigtaschen aus gerolltem Nudelteig mit Fleisch-Füllung, vorgegart.
Angaben zum Produkt:	<input type="checkbox"/> gekühlt <input checked="" type="checkbox"/> tiefgekühlt <input type="checkbox"/> lose(IQF) <input type="checkbox"/> portioniert
Technologie:	Die Cannelloni werden im kontinuierlichen Prozess dampfgegart, tiefgefroren und verpackt. Die Ware wird verpackt metalldetektiert.
Produktgruppe:	gefüllte Teigtaschen

Ernährungsinformationen:	Parameter	ja	nein
	vegetarisch (geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung) *		<input type="checkbox"/>
	vegan		<input type="checkbox"/>
	fleischfrei		<input type="checkbox"/>
	halal		<input type="checkbox"/>
	alkoholfrei laut Rezeptur **	<input type="checkbox"/>	
	mit Fisch **		<input type="checkbox"/>
	mit Geflügel **		<input type="checkbox"/>
	mit Schwein **	<input type="checkbox"/>	
	mit Rind **		<input type="checkbox"/>
	mit tierischem Lab		<input type="checkbox"/>
	glutenfrei laut Rezeptur **		<input type="checkbox"/>
	glutenfrei (<20mg Gluten/kg)		<input type="checkbox"/>
	laktosefrei laut Rezeptur **	<input type="checkbox"/>	
	laktosefrei (<0,1g Restlaktose/100g)		<input type="checkbox"/>
	o.d.Z. (ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe)	<input 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. 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: 85560 Version: 15 Gültig ab: 09.06.2020 Seite 2 von 7	Produktspezifikation Cannelloni Bolognese, ca. 40g	 Serviervorschlag
	Karton 2 Beutel à 2kg	
	tiefgekühlt	

Sensorische Beschreibung:

Aussehen vor der Zubereitung	außen: gelb-beige, innen: rot-braun
Aussehen zubereitet:	außen: gelb-beige, innen: rot-braun
Geruch zubereitet:	frisch, rein nach frischen Teigwaren und italienischen Gewürzen
Geschmack zubereitet:	würzig
Konsistenz zubereitet:	Teig fest, Füllung etwas klebrig

Zubereitungsempfehlung:

Gerät	Empfehlung
Convectomat (Kombidämpfer)	2 kg (1 Beutel) Cannelloni pro Blech im Dampf ca. 15 Minuten erhitzen.
Pfanne	
Kochtopf	
Backofen	Cannelloni flach in ein Blech setzen, mit Sauce übergießen, geriebenen Käse darüberstreuen und bei 160° C ca. 25 Minuten 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.:	280 Tage	40 Wochen	10,0 Monate	(in original verschlossener Packung)
RLZ (Restlaufzeit) min.:	196 Tage	28 Wochen	7,0 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: 85560 Version: 15 Gültig ab: 09.06.2020 Seite 3 von 7</p>	<p>Produktspezifikation Cannelloni Bolognese, ca. 40g</p> <p>Karton 2 Beutel à 2kg</p> <p>tiefgekühlt</p>	 <p>Servieranschlag</p>
--	--	---

5.) Deklaration:

Zutatenliste:

Zutaten: 25% Schweinefleisch, **Hartweizengrieß**, Weißbrot (**Weizenmehl**, Trinkwasser, Speisesalz, Hefe), Trinkwasser, Speck, **Vollei**, Zwiebeln, Tomatenmark, Speisesalz, Petersilie, Stärke, Gewürze, Dextrose, Stabilisator: Natriumcitrate, Gewürzextrakte (enthält **Sellerie**).

Allergikerhinweis:

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

Zusatzstoffe:

E 331 Natriumcitrate (Stabilisator)

Kenntlichmachung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen bei loser Abgabe (ZZuIV §9):
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: 85560
 Version: 15
 Gültig ab: 09.06.2020
 Seite 4 von 7

**Produktspezifikation
 Cannelloni Bolognese, ca.
 40g**

Karton 2 Beutel à 2kg

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	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: 85560 Version: 15 Gültig ab: 09.06.2020 Seite 5 von 7	Produktspezifikation Cannelloni Bolognese, ca. 40g	 Serviervorschlag
	Karton 2 Beutel à 2kg	
	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	77	4	mm
Breite	37	3	mm
Höhe	23	2	mm
Stückgewicht	40	1	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)	1044	kJ
	Energie (kcal/100g)	249	kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	10,9	g / 100g
	davon gesättigte Fettsäuren	4,3	g / 100g
	Kohlenhydrate	27,3	g / 100g
	davon Zucker	2,2	g / 100g
	Eiweiß	10,3	g / 100g
	Salz	1,2	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



 Artikelnummer: 85560 Version: 15 Gültig ab: 09.06.2020 Seite 6 von 7	Produktspezifikation Cannelloni Bolognese, ca. 40g	 Serviervorschlag
	Karton 2 Beutel à 2kg	
	tiefgekühlt	

8.) Verpackung:

Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung			
Verpackungsart	Beutel		
Beschreibung	Beutel à 2 kg		
Verschlussart	versiegelt (Folie)		
Abmessungen (LxBxH) in mm	330	290	40
Nettogewicht (kg)	2,000		
Bruttogewicht (kg)	2,015		
Nettogewicht Verpackung (g)	15		
Abtropfgewicht (g)			
Unter Schutzatmosphäre verpackt:	Nein		
GTIN	4075600955605		

Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung			
Verpackungsart	Karton		
Beschreibung	Karton 2 Beutel à 2kg		
Verschlussart	Karton verklebt		
Kennzeichnung	über Eck		
Abmessungen (LxBxH) in mm	390	190	165
Nettogewicht (kg)	4,000		
Bruttogewicht (kg)	4,215		
Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g)	215		
Abtropfgewicht (g)			
Anzahl Verbrauchseinheiten in Verkaufseinheiten	2		
GTIN	4075600855608		

Paletteninfo:	
Anzahl VE pro Lage	12
Anzahl Lagen pro Palette	10
Anzahl VE pro Palette	120
Nettogewicht pro Palette (kg)	480
Bruttogewicht pro Palette ohne Palette (kg)	506
Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg)	527
Palettenhöhe incl. Palette (mm)	1795
Palettentyp	Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg

 <p>Artikelnummer: 85560 Version: 15 Gültig ab: 09.06.2020 Seite 7 von 7</p>	<p align="center">Produktspezifikation Cannelloni Bolognese, ca. 40g</p> <p align="center">Karton 2 Beutel à 2kg</p> <p align="center">tiefgekühlt</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.