

Produkt-Spezifikation

Erstellungsdatum: 20.02.2019

Version: 4

gültig ab der Kennzeichnung
mit MHD: 13.08.2020

Elektronisch erstellt, ohne Unterschrift gültig.



www.vegeta.de

1. Produkt- bezeichnung

Artikel-Nr: 130109
Artikelbezeichnung: Falafelbällchen, ca. 15 g
 (Verkehrsbezeichnung im Sinne der LMIV): vegane Spezialität aus Kichererbsen, Bulgur und weiteren Zutaten, gewürzt, frittiert, tiefgefroren
 Physikalischer Zustand: frittiert
 Artikelkurzbeschreibung: Knusprige Bällchen aus Kichererbsen und Bulgur, verfeinert mit Petersilie und erlesenen Gewürzen.

2. Deklaration

Zutaten: Kichererbsen 34 %, WEIZENBULGUR 34 %, Wasser, Rapssamenöl, Zwiebeln, Paniermehl (gemäß LMIV) (WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz, Hefe), Maisstärke, jodiertes Speisesalz, Erbsenstärke, Knoblauchgranulat, Gewürze, Kräuter.
 Kann Spuren von EI, SOJA, MILCH, SELLERIE und SENF enthalten.

3. Nährwertangaben pro 100g

Energie	806 kJ / 192 kcal
Fett	5,6 g
davon: gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	27 g
davon: Zucker	4,4 g
Eiweiß	6,2 g
Salz	1,3 g

Die Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen biologischen Schwankungen gemäß LMIV.

4. Allergene

	laut Rezeptur enthaltene Allergene	Kreuzkontamination möglich
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Karmut oder Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse :	Weizenbulgur, Paniermehl (Weizenmehl)	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse :	-	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse :	-	Ja
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse :	-	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse :	-	Nein
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse :	-	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse :	-	Ja
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamiannuss, Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse :	-	Nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse :	-	Ja
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse :	-	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse :	-	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als SO2 angegeben :	-	Nein
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse :	-	Nein
Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßer) und daraus hergestellte Erzeugnisse :	-	Nein

["-" = nicht in der Rezeptur enthalten]

Produkt-Spezifikation

Erstellungsdatum: 20.02.2019

Version: 4

gültig ab der Kennzeichnung
mit MHD: 13.08.2020

Elektronisch erstellt, ohne Unterschrift gültig.



Vegeta

www.vegeta.de

5. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten / bei loser Abgabe

Farbstoff:	-
Konservierungsstoff:	-
Antioxidationsmittel:	-
Geschmacksverstärker:	-
geschwefelt:	-
geschwärzt:	-
gewachst:	-
Süßungsmittel:	-
Phosphat:	-

["-" = nicht enthalten gemäß Zusatzstoff-ZulassungsVO §9]

6. Zubereitungs- empfehlungen



Kombi- dämpfer:

Bei 180 °C auf Stufe "Heißluft" ca. 5 - 7 Minuten garen.



Fritteuse:

Bei 170 °C ca. 4 - 5 Minuten frittieren.

7. Mikrobiologische Grenzwerte [KBE/g]

	Einheit [KBE/g]		Einheit [KBE/g]
Enterobacteriaceae:	10.000	Listeria monocytogenes:	<100
E coli:	100		
Staphylococcus aureus:	100		
Salmonella:	neg. in 25 g		

8. Bestelleinheit / Logistische Daten

Inhalt:	ca. 266 x ca. 15 g	
Netto Gewicht Verkaufseinheit (g):	4.000	
Brutto Gewicht Verkaufseinheit (g):	4.243	
Tara Gewicht Verpackung (g):	243	
Karton-Abmessungen (in mm):	400 x 260 x 110	
EAN Code (Bestelleinheit):	4001342301097	
EAN Code (Wiederverkaufseinheit):	-	
Karton / Lage:	9	
Lagen / Palette:	12	
Anzahl Kartons / Palette:	108	
Gesamtgewicht Palette (kg):	Netto: 432	Brutto: 478,244
Lagerbedingungen:	Tiefkühlagerung bei -18°C oder kälter	
Mindestreslaufzeit bei Anlieferung:	9 Monate	

Allgemeiner Hinweis zu GVO

Das Produkt muss nach unserem derzeitigen Kenntnisstand nicht im Sinne der VO (EG) Nr. 1829 / 2003 und VO (EG) Nr. 1830 / 2003 gekennzeichnet werden.

Allgemeine Erklärung

Das Produkt einschließlich der verwendeten Rohstoffe, Hilfsstoffe und der Verpackung entsprechen den gültigen Verordnungen VO (EG) Nr. 1935 / 2004, VO (EU) 10 / 2011 und der Bedarfsgegenstände-VO und dem damit verbundenen LFGB, den gültigen europäischen/deutschen Gesetzen, deren Folgeverordnungen, Leitsätzen des deutschen Lebensmittelbuches in den jeweils gültigen Fassungen und der allgemeinen Verkehrsauffassung. Die Verarbeitung des Produktes erfolgt nach GMP / HACCP - Grundsätzen, so dass nach menschlichem Ermessen alle Maßnahmen zur Fremdkörpervermeidung getroffen wurden. Die Ware ist somit frei von Fremdkörpern, soweit technologisch möglich.

Die Angaben dieser Spezifikation beziehen sich auf das Produkt im Originalgebinde. Die Weiterverarbeitung des Produktes muss in Übereinstimmung mit den allgemeinen GMP-/HACCP-Grundsätzen und unter Einhaltung hygienischer Bedingungen erfolgen. Für aus unserem Produkt hergestellte Produkte kann keine Haftung übernommen werden.

Die vorstehenden Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen zustande gekommen sind. Schwankungen können in grundsätzlich allen dargestellten Werten aufgrund der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht ausgeschlossen werden. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produkthandhabung, die außerhalb unseres Einflussbereichs liegt, Qualitätsveränderungen ergeben, für die keine Haftung übernommen werden kann. Die Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.



Unternehmen der ECF-Group:

Eichkamp GmbH & Co. KG / Eichkamp 16 / 49681 Garrel / Fon: 04474.9898-0

Karl Kemper Convenience GmbH / Siemensstraße 11 - 13 / 46325 Borken / Fon: 02861.947-0