

Produkt-Spezifikation

Erstellungsdatum: 15.09.2014

Version: 7

gültig ab der Kennzeichnung
mit MHD: 15.03.2016



1. Produktbezeichnung

Artikel-Nr: 120410
Artikelbezeichnung: Frühlingsrolle "Gourmet", vegetarisch, ca. 150 g
 (Verkehrsbezeichnung im Sinne der LMIV): vorfrittiert, tiefgefroren
 Physikalischer Zustand: vorfrittiert
 Artikelkurzbeschreibung: Knusprige Frühlingsrolle - gefüllt mit buntem Gemüse und Mungobohnenkeimlingen.

2. Deklaration

Zutaten: Gemüse 50 % (in veränderlichen Gewichtsanteilen: Mungobohnenkeime, Weißkohl, Karotten, Porree, Zwiebeln, Paprika), WEIZENMEHL, Wasser, Rapsamenöl, Reismehl, Würzmischung (modifizierte Kartoffelstärke, Speisesalz, hydrolysiertes Eiweiß (SOJA, Mais), Zucker, Dextrose, getrocknete Gemüse (Zwiebeln, Porree, Karotten, Dextrose, Maltodextrin, Zucker), Maltodextrin, Kräuter, Gewürze (enthalten SELLERIE)), Palmfett, Maismehl, Kartoffelflocken, Speisesalz, Kartoffelstärke, Kartoffeldextrin, HÜHNEREI-EIWEISSPULVER, Dextrose, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel (Xanthan)

3. Nährwertangaben pro 100g

Energie	554 kJ / 132 kcal
Fett	4 g
davon: gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	19 g
davon: Zucker	4,8 g
Eiweiß	4,2 g
Salz	1,3 g

Die Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen biologischen Schwankungen (Toleranz: +/- 15%)

4. Allergene

	laut Rezeptur enthaltene Allergene	Kreuzkontamination möglich
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Karmut oder Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse :	Weizenmehl	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse :	-	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse :	Hühnerei-Eiweißpulver	Nein
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse :	-	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse :	-	Nein
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse :	Sojaeiweiß	Nein
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse :	Milcheiweiß	Nein
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamiannuss, Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse :	-	Nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse :	Gewürz (enthält Sellerie)	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse :	-	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse :	-	Nein
Schwefeldioxid und Sulfit 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: 15.09.2014

Version: 7

gültig ab der Kennzeichnung
mit MHD: 15.03.2016



Vegeta

5. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten / bei loser Abgabe

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

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

6. Zu bereitungsempfehlungen



Kombi-dämpfer: Bei 200 °C auf Stufe "Heißluft" ca. 15 - 18 Minuten garen.



Pfanne: Fett / Öl erhitzen und bei mittlerer Hitze ca. 18 Minuten braten.



Backofen: Vorheizen! Auf Stufe "Heißluft" bei ca. 200 °C ca. 15 - 18 Minuten backen.



Fritteuse: Bei 175 °C ca. 13 Minuten frittieren.

7. Mikrobiologische Grenzwerte [KBE/g]

	Einheit [KBE/g]
Enterobacteriaceae:	100.000
E coli:	100
Staphylococcus aureus:	500
Salmonella:	Nicht nachweisbar in 25 g
Listeria monocytogenes:	Nicht nachweisbar in 25 g

8. Bestelleinheit / Logistische Daten

Inhalt:	20 x ca. 150 g
Netto Gewicht (g):	3.000
Brutto Gewicht (g):	3.136
Tara Gewicht (g):	136
Karton-Abmessungen (in mm):	300 x 200 x 126
EAN Code (Bestelleinheit):	4001342204107
EAN Code (Wiederverkaufseinheit):	-
Karton / Lage:	16
Lagen / Palette:	13
Anzahl Kartons / Palette:	208
Gesamtgewicht (kg):	652,288
Lagerbedingungen:	Tiefkühlagerung bei -18°C oder kälter
Mindestrestlaufzeit bei Anlieferung:	9 Monate

9. Allgemeine Erklärungen

Allgemeiner Hinweis zu Genetisch veränderten Organismen

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

Allgemeine Erklärung

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht den geltenden Bestimmungen der europäischen Gesetzgebung und deren Folgeverordnungen. 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, 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.