



Artikelnummer: 65326
 Version: 1
 Gültig ab: 03.07.2018
 Seite 1 von 7

Produktspezifikation

Gnocchi di Spinaci

Karton 2 Beutel à 2,5kg

tiefgekühlt



Serviervorschlag

1.) Bezeichnung / Herkunft:

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

2.) Produktbeschreibung:

Produktbeschreibung: Kochfeste Kartoffelklößchen mit Spinat und Basilikum.
Angaben zum Produkt: gekühlt tiefgekühlt lose(IQF) portioniert
Technologie: Die Spinat-Basilikum-Gnocchimasse wird im Kutter hergestellt, anschließend ausgeformt, tiefgefroren und verpackt. Die Ware wird verpackt metalldetektiert.
Produktgruppe: Beilage

Ernährungsinformationen:

| Parameter | ja | nein |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| vegetarisch (geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung) * | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| vegan | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| fleischfrei | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| halal | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| alkoholfrei laut Rezeptur ** | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| mit Fisch ** | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| mit Geflügel ** | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| mit Schwein ** | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| mit Rind ** | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| mit tierischem Lab | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| glutenfrei laut Rezeptur ** | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| glutenfrei (<20mg Gluten/kg) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| laktosefrei laut Rezeptur ** | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| laktosefrei (<0,1g Restlaktose/100g) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| o.d.Z. (ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe) | <input checked="" type="checkbox"/> | <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: 65326
 Version: 1
 Gültig ab: 03.07.2018
 Seite 2 von 7

Produktspezifikation
Gnocchi di Spinaci

Karton 2 Beutel à 2,5kg

tiefgekühlt



Serviervorschlag

Sensorische Beschreibung:

| | |
|------------------------------|--------------------------------------|
| Aussehen vor der Zubereitung | Grüne Gnocchi |
| Aussehen zubereitet: | Grüne Gnocchi |
| Geruch zubereitet: | Arttypisch nach Spinat und Basilikum |
| Geschmack zubereitet: | Nach Spinat und Basilikum |
| Konsistenz zubereitet: | Weich |

Zubereitungsempfehlung:

| Gerät | Empfehlung |
|----------------------------|---|
| Convectomat (Kombidämpfer) | 2,5kg Gnocchi (1 Beutel) leicht beölen und in einem Lochblech bei 100% Dampf ca. 12min dampfgaren. |
| Pfanne | Etwas Speiseöl in der Pfanne erhitzen. Die Gnocchi dazu geben und goldgelb anbraten. Nun 2-3 Esslöffel Wasser hinzugeben und bei geschlossenen Deckel ca. 4 Minuten fertig garen. |
| Kochtopf | 2,5kg Gnocchi in 5 Liter Kochendes Salzwasser geben und ca. 8-10 Minuten ziehen lassen. Anschließend in einem Sieb abgießen und servieren. |
| 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.: | 252 Tage | 36 Wochen | 9,0 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) |



Artikelnummer: 65326

Version: 1

Gültig ab: 03.07.2018

Seite 3 von 7

Produktspezifikation

Gnocchi di Spinaci

Karton 2 Beutel à 2,5kg

tiefgekühlt



Serviervorschlag

5.) Deklaration:

Zutatenliste:

Zutaten: Kartoffeln, 16% Spinat, Stärke, Basilikum, **Hartweizengrieß**, Speisesalz, Rapsöl, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Stabilisator: (Natriumacetate, Natriumcitrate, Ascorbinsäure), Gewürzextrakte.

Allergikerhinweis:

Es ist **Weizen** enthalten.

Kann Spuren von **Ei**, **Milch** und **Sellerie** enthalten.

Zusatzstoffe:

E 262 Natriumacetate (Stabilisator)

E 300 Ascorbinsäure (Stabilisator)

E 331 Natriumcitrate (Stabilisator)

E 412 Guarkernmehl (Verdickungsmittel)

Kenntlichmachung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen bei loser Abgabe (ZZuIV §9):

ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.)



Artikelnummer: 65326
 Version: 1
 Gültig ab: 03.07.2018
 Seite 4 von 7

Produktspezifikation

Gnocchi di Spinaci

Karton 2 Beutel à 2,5kg

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 | û |
| Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | | û | |
| Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | | û | |
| Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | | 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 | |
| Macadamianüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse | | û | |
| Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse | | û | |
| Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | | û | 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: 65326
 Version: 1
 Gültig ab: 03.07.2018
 Seite 5 von 7

Produktspezifikation

Gnocchi di Spinaci

Karton 2 Beutel à 2,5kg

tiefgekühlt



Serviervorschlag

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 | 31 | 5 | mm |
| Breite | 24 | 4 | mm |
| Höhe | 19 | 7 | mm |
| Stückgewicht | 8,5 | 2 | 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) | 718 kJ |
| | Energie (kcal/100g) | 169 kcal |
| Durchschnittlicher Nährstoffgehalt | Fett | 1,3 g / 100g |
| | davon gesättigte Fettsäuren | 0,2 g / 100g |
| | Kohlenhydrate | 35,8 g / 100g |
| | davon Zucker | 8,5 g / 100g |
| | Eiweiß | 3,6 g / 100g |
| | Salz | 1,8 g / 100g |

Mikrobiologische Merkmale:

gemäß DGHM 7.2 Richt- und Warnwerte für rohe oder teilgegart TK-Fertiggerichte bzw. Teile davon, die vor dem Verzehr gegart werden müssen, 2014

| Parameter | Richtwert (KbE/g)* | Warnwert (KbE/g)* | Analysenmethode |
|------------------------------------|--------------------|-------------------|---------------------|
| Escherichia coli | 1 x 100 | 1 x 1.000 | ASvU gemäß §64 LFGB |
| koagulase-positive Staphylococccen | 1 x 100 | 1 x 1.000 | ASvU gemäß §64 LFGB |
| Bacillus cereus | 5 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: 65326
 Version: 1
 Gültig ab: 03.07.2018
 Seite 6 von 7

Produktspezifikation
Gnocchi di Spinaci

Karton 2 Beutel à 2,5kg

tiefgekühlt



Serviervorschlag

8.) Verpackung:

| Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung | | | |
|--|--------------------|-----|----|
| Verpackungsart | Beutel | | |
| Beschreibung | Beutel à 2,5kg | | |
| Verschußart | versiegelt (Folie) | | |
| Abmessungen (LxBxH) in mm | 400 | 270 | 60 |
| Nettogewicht (kg) | 2,500 | | |
| Bruttogewicht (kg) | 2,515 | | |
| Nettogewicht Verpackung (g) | 15 | | |
| Abtropfgewicht (g) | | | |
| Unter Schutzatmosphäre verpackt: | Nein | | |
| GTIN | 4075600553269 | | |

| Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung | | | |
|--|-------------------------|-----|-----|
| Verpackungsart | Karton | | |
| Beschreibung | Karton 2 Beutel à 2,5kg | | |
| Verschußart | Karton verklebt | | |
| Kennzeichnung | über Eck | | |
| Abmessungen (LxBxH) in mm | 394 | 190 | 170 |
| Nettogewicht (kg) | 5,000 | | |
| Bruttogewicht (kg) | 5,225 | | |
| Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g) | 225 | | |
| Abtropfgewicht (g) | | | |
| Anzahl Verbrauchseinheiten in Verkaufseinheiten | 2 | | |
| GTIN | 4075600653266 | | |

| Paletteninfo: | |
|--|---|
| Anzahl VE pro Lage | 12 |
| Anzahl Lagen pro Palette | 10 |
| Anzahl VE pro Palette | 120 |
| Nettogewicht pro Palette (kg) | 600 |
| Bruttogewicht pro Palette ohne Palette (kg) | 627 |
| Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg) | 648 |
| Palettenhöhe incl. Palette (mm) | 1845 |
| Palettentyp | Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg |

| | | |
|---|--|--|
|  <p>Artikelnummer: 65326 Version: 1 Gültig ab: 03.07.2018 Seite 7 von 7</p> | <p>Produktspezifikation</p> <p>Gnocchi di Spinaci</p> <p>Karton 2 Beutel à 2,5kg</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.