Produkt-Spezifikation

Erstellungsdatum: 14.12.2016

Version: 1

gültig ab der Kennzeichnung

mit MHD: 14.06.2018

Elektronisch erstellt, ohne Unterschrift gültig.





www.vegeta.de

pezeichnung 1. ProduktArtikel-Nr: 313158

Artikelbezeichnung: Grünkohl-Hanf-Burger, ca. 80 g

(Verkehrsbezeichnung

geeignet zur veganen Ernährung, vorfrittiert, tiefgefroren

im Sinne der LMIV):

Physikalischer Zustand:

Artikelkurzbeschreibung:

Veganer Burger aus knackigem Grünkohl und Hanfnüssen, Pastinaken und Zwiebeln, abgerundet

mit erlesenen Gewürzen.

Zutaten:

Kartoffeln, Grünkohl 28 %, Pastinaken, Rapssamenöl, Zwiebeln, Erbsenstärke, Maisflocken, Hanfnüsse 2 %, Würzmischung (Gewürze, Dextrose, Karottenextrakt, Speisesalz, Kürbispulver), (gemäß LMIV)

jodiertes Speisesalz, Kartoffelgranulat, Maisgrieß, Gewürze, Backtriebmittel (Diphosphate,

Natriumcarbonate)

2. Deklaration

pro 100g

3. Nährwertangaben

718 kJ / 172 kcal Energie Fett 11 g davon: gesättigte Fettsäuren 1,2 g Kohlenhydrate 14 g davon: Zucker 2,2 g Eiweiß 4,3 g Salz 1,1 g

Die Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen biologischen Schwankungen (Toleranz: +/- 20%)

Φ
\subseteq
Φ
\bigcirc
<u>Ψ</u>
\equiv
~
•

		laut Rezeptur enthaltene Allergene	Kreuzkontamination möglich
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Karmut oder Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	:	-	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	:		Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	:	-	Nein
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	:	-	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	:	-	Nein
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	:	-	Nein
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse	:	-	Nein
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamiannuss, Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse	:	-	Nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	:	-	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	:	-	Nein
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 Erzeuanisse	:	-	Nein
Eizeugriisse		["-" = nicht in der Rezeptur enthalten]	

Produkt-Spezifikation

Erstellungsdatum: 14.12.2016

Version: 1

gültig ab der Kennzeichnung

mit MHD: 14.06.2018

Elektronisch erstellt, ohne Unterschrift gültig.





www.vegeta.de

Zusatzstoffe auf Speisekarten 5. Kennzeichnungspflichtige

Farbstoff: Konservierungsstoff:

Antioxidationsmittel: Geschmacksverstärker:

geschwefelt: geschwärzt:

gewachst: Süßungsmittel:

Phosphat:

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

Allgemeine Hinweise: Produkt nur durchgegart verzehren! Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Gewichtsverlust durch Tiefgefrieren und

Erhitzen!

Kombidämpfer:

Vorheizen! Bei 180 °C auf Stufe "Heißluft" ca. 10 -12 Minuten garen.

Pfanne: Mit etwas Öl in der heißen Pfanne bei mittlerer Hitze

von beiden Seiten ca. 4 - 5 Minuten braten.

Zubereitungs andehunger

Backofen: Vorheizen! Bei 180 - 190 °C auf Stufe "Heißluft" ca.

12 - 14 Minuten backen.



Fritteuse: Bei 180 °C ca. 5 - 6 Minuten frittieren.

Grenzwerte [KBE/g

Logistische Dater

Einheit [KBE/g] Einheit [KBE/g]

Enterobacteriaceae: 50.000 Listeria monocytogenes: <100

E coli: 10.000 Staphylococcus aureus: 1.000

Salmonella: neg. in 25 g

Inhalt: 40 x ca. 80 g 3.200

Netto Gewicht Verkaufseinheit (g): Brutto Gewicht Verkaufseinheit (g): 3.460 Tara Gewicht Verpackung (g): 260

Karton-Abmessungen (in mm): 398 x 262 x 136 EAN Code (Bestelleinheit): 4001342131588

EAN Code (Wiederverkaufseinheit): 9 Karton / Lage: 10 Lagen / Palette: Anzahl Kartons / Palette: 90

Brutto:331.4 Gesamtgewicht Palette (kg): Netto: 288 Lagerbedingungen: Tiefkühllagerung bei -18°C oder kälter

Mindestrestlaufzeit 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.

Allaemeine Erkläruna

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

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.



Allgemeine Erklärungen