

Version: 9 Gültig ab: 03.02.2014 Seite 1 von 7	Produktspezifikation Leberknödel TK 2 Beutel a 25 Stück a ca.75g tiefgekühlt	 Artikelnummer: 63351
--	--	---

1.) Bezeichnung / Herkunft:

Produktbezeichnung: Leberknödel TK
Verkehrsbezeichnung: Leberknödel
Zusatzangabe:
Produktionsland: Deutschland
EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen: DE BW 01188 EG
Ökologische Herkunft: ja nein

2.) Produktbeschreibung:

Produktbeschreibung: Bei dem Produkt "Leberknödel" handelt es sich um ein aus Schweineleber, Schweinespeck, Weißbrot und Gewürzen hergestelltes, rundes Produkt, vorgegart und lose rollend tiefgekühlt.

Angaben zum Produkt: tiefgekühlt falls ja: lose (IQF) ja nein portioniert gekühlt

Technologie: Die Leberknödel werden im kontinuierlichen Prozeß hergestellt, dampfgegart, und tiefgekühlt verpackt. Die Ware wird verpackt metaldetektiert

Produktgruppe: Suppeneinlage, Knödel und Klösschen, Leber-Gericht

Kostformen:

Parameter	ja	nein
vegetarisch (geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung) *		Ü
mit Jodsalz		Ü
mit Meersalz		Ü
alkoholfrei lt. Rezeptur **	Ü	
mit Schwein **	Ü	
mit Rind **		Ü
mit tierischem Lab		Ü
glutenfrei lt. Rezeptur **		Ü
lactosefrei lt. Rezeptur **	Ü	
o.d.Z. (ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe)	Ü	

* 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, lactosefrei, 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:

garfertig 1)	regenerierfertig 2)	verzehrfertig / verzehrfertig nach dem Abtropfen	verzehrfertig nach dem Auftauen
Ü			

1) muss noch fertig gegart werden
2) muss nur noch aufgewärmt werden

Version: 9	Produktspezifikation	
Gültig ab: 03.02.2014	Leberknödel TK	
Seite 2 von 7	2 Beutel a 25 Stück a ca.75g	Artikelnummer: 63351
	tiefgekühlt	

Sensorische Beschreibung:

Aussehen vor der Zubereitung	runde, goldbraune Knödel mit rauher Oberfläche und olivgrünen Kräutern
Aussehen zubereitet:	runde, goldbraune Knödel
Geruch zubereitet:	arttypisch, nach Leber
Geschmack zubereitet:	würzig, nach Leber
Konsistenz zubereitet:	schnitffest, homogene Bindung, etwas porig

Zubereitungsempfehlung:

Gerät	Empfehlung
Convectomat (Kombidämpfer)	3,750 kg Knödel pro Blech, im Dampf 25 Minuten garen.
Pfanne	
Kochtopf	Salzwasser oder Gemüsebouillon zum Kochen bringen. Leberknödel zugeben, einmal aufkochen und anschließend 20 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen.
Backofen	
Mikrowelle	
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):	252 Tage	36 Wochen	9,0 Monate	(in original verschlossener Packung)
RLZ (Restlaufzeit):	224 Tage	32 Wochen	8,0 Monate	(in original verschlossener Packung)

4.) Kennzeichnung und Codierung der Ware:

Jedes Gebinde ist mit Produktbezeichnung, Artikelnummer, MHD und Chargennummer gekennzeichnet.

Parameter	Codierung	Erklärung
MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum)	13.06.2011	Produktionstag / -monat / -jahr + MHL
Codierung:	CO 01039	1. = Endziffer des Produktionsjahres (0=2010), 2.=Schicht, 3.-5.= Tag im Jahr (Produktionstag)

Version: 9 Gültig ab: 03.02.2014 Seite 3 von 7	Produktspezifikation Leberknödel TK 2 Beutel a 25 Stück a ca.75g tiefgekühlt	 Artikelnummer: 63351
--	--	---

5.) 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 bestrahlten Zutaten.

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.

Version: 9 Gültig ab: 03.02.2014 Seite 4 von 7	Produktspezifikation Leberknödel TK 2 Beutel a 25 Stück a ca.75g tiefgekühlt	 Artikelnummer: 63351
--	--	---

6.) Deklaration:

Zutatenliste:

Zutaten: 37% Schweineleber, Weißbrot (**Weizenmehl**, Trinkwasser, Speisesalz, Hefe), Speck, Zwiebeln, Trinkwasser, **Vollei**, Speisesalz, Gewürze, Petersilie, Zucker, Zitronenfruchtpulver.

Allergikerhinweis:

Es sind **Weizen** und **Ei** enthalten.

Zusatzstoffe:

Keine Zusatzstoffe enthalten.

Kenntlichmachung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Zutaten bei loser Abgabe:

keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten: o.d.Z. = ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe:	p
1. ZUSATZSTOFFE gemäß §9 Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung:	
1.1 mit Farbstoff	..
1.2 a mit Konservierungsstoff	..
1.2 b mit Nitritpökelsalz	..
1.3 mit Antioxidationsmittel	..
1.4 mit Geschmacksverstärker	..
1.5 geschwefelt (>10mg SO ₂ /kg)	..
1.6 geschwärzt (nur bei Oliven)	..
1.7 gewachst (nur bei Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfel, Birnen)	..
1.8 mit Phosphat (nur bei Fleischerzeugnissen)	..
1.9 a mit Süßungsmittel (Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe)	..
1.9 b mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	..
1.9 c enthält eine Phenylalaninquelle	..
1.9 d kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	..
1.9 e auf der Grundlage von: ... (nur bei Tafelsüßen)	..
1.10 chininhaltig (nur bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken)	..
1.11 koffeinhaltig (nur bei Limonaden sowie bei alkoholfreien Mischgetränken)	..
2. ZUTATEN , die in Fleischerzeugnissen kenntlich zu machen sind gemäß §5(1) Anl3 Fleisch-Verordnung:	
2.1 mit Milchpulver	..
2.2 mit Molkenpulver	..
2.3 mit Milcheiweiß	..
2.4 mit Eiklar	..
2.5 unter Verwendung von Milch	..
2.6 unter Verwendung von Sahne	..
2.7 mit Pflanzeneiweiß	..
2.8 mit Stärke	..
2.9 mit Einlage: ...%...	..

Version: 9 Gültig ab: 03.02.2014 Seite 5 von 7	Produktspezifikation Leberknödel TK 2 Beutel a 25 Stück a ca.75g tiefgekühlt	 Artikelnummer: 63351
--	--	---

7. Allergene Zutaten gemäß LMKV (Anl.3) und RL 2006/142/EG (Anhang IIIa):

Allergene Zutat	laut Rezeptur enthalten		Spuren durch Kreuzkontamination möglich
	ja	nein	
Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse*	p
Krebstiere und -erzeugnisse	..	p	..
Eier und -erzeugnisse	p
Fisch und -erzeugnisse	..	p	..
Erdnüsse und -erzeugnisse	..	p	..
Soja und -erzeugnisse	..	p	..
Milch und -erzeugnisse	..	p	..
Schalenfrüchte und -erzeugnisse**	..	p	..
Sellerie	..	p	..
Senf	..	p	..
Sesamsamen	..	p	..
Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO2	..	p	..
Lupinen und -erzeugnisse	..	p	..
Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)***	..	p	..

* Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon

** Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss

*** Schnecken, Muscheln, Kopffüßler

ja = vorhanden

nein = laut Rezeptur nicht zugesetzt; nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten.
Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

Version: 9 Gültig ab: 03.02.2014 Seite 6 von 7	Produktspezifikation Leberknödel TK 2 Beutel a 25 Stück a ca.75g tiefgekühlt	 Artikelnummer: 63351
--	--	---

8.) 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
Durchmesser	50	4	mm
Stückgewicht	75	4	g

Chemische und physikalische Daten:

Parameter	Sollwert	Einheit
Trockenmasse:	43,6	g/100g
pH-Wert:	6,4	
Kochsalz:	1,4	g/100g

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)	905	kJ
	Energie (kcal/100g)	216	kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	11,0	g / 100g
	davon gesättigte Fettsäuren	4,5	g / 100g
	Kohlenhydrate	16,5	g / 100g
	davon Zucker	1,3	g / 100g
	Eiweiß	11,8	g / 100g
	Salz	1,4	g / 100g

Mikrobiologische Merkmale (gemäß DGHM):

Parameter	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)	Analysenmethode
aerobe mesophile Keimzahl	1 x 1.000.000	--	ASvU gemäß §64 LFGB
Escherichia coli	1 x 100	1 x 1.000	ASvU gemäß §64 LFGB
Salmonellen	--	n.n in 25g	ASvU gemäß §64 LFGB
koagulase-positive Staphylococcen	1 x 100	1 x 1.000	ASvU gemäß §64 LFGB
Bacillus cereus	1 x 1.000	1 x 10.000	ASvU gemäß §64 LFGB
Listeria monocytogenes	--	1 x 100	ASvU gemäß §64 LFGB

Version: 9 Gültig ab: 03.02.2014 Seite 7 von 7	Produktspezifikation Leberknödel TK 2 Beutel a 25 Stück a ca.75g tiefgekühlt	 Artikelnummer: 63351
--	--	---

9.) Verpackung:

Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung			
Verpackungsart			
Beschreibung	Beutel a 25 x ca.75g		
Verschußart			
Abmessungen (LxBxH) in mm	420	200	50
Nettogewicht (kg)	1,875		
Bruttogewicht (kg)	1,890		
Nettogewicht Verpackung (g)	15		
Abtropfgewicht (g)			
Unter Schutzatmosphäre verpackt:			
EAN-Code	4075600933511		

Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung			
Verpackungsart	Karton		
Beschreibung	2 Beutel a 25 Stück a ca.75g		
Verschußart	Karton verklebt		
Kennzeichnung	Frontseite		
Abmessungen (LxBxH) in mm	290	195	190
Nettogewicht (kg)	3,750		
Bruttogewicht (kg)	3,990		
Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g)	240		
Abtropfgewicht (g)			
Anzahl Verbrauchseinheiten in Verkaufseinheiten	2		
EAN-Code	4075600633510		

Paletteninfo:	
Anzahl VE pro Lage	16
Anzahl Lagen pro Palette	9
Anzahl VE pro Palette	144
Nettogewicht pro Palette (kg)	540
Bruttogewicht pro Palette ohne Palette (kg)	575
Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg)	596
Palettenhöhe incl. Palette (mm)	1855
Palettentyp	Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg