


Version: 9 Gültig ab: 19.04.2016 Seite 1 von 7	<b>Produktspezifikation</b>  <b>Leberspätzle B</b>  Karton a 5 x 1kg  <b>tiefgekühlt</b>	  Artikelnummer: 73327
--	--	---

**1.) Bezeichnung / Herkunft:**

**Produktbezeichnung:** Leberspätzle  
**Bezeichnung des Lebensmittels:** Leberspätzle  
**Produktionsland:** Deutschland  
**EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen:** DE BW 01188 EG  
**Ökologische Herkunft:**  ja  nein  ja BIO-Erzeugnis gemäß VO (EWG) Nr. 2092/91:


**2.) Produktbeschreibung:**

**Produktbeschreibung:** Bei dem Produkt "Leberspätzle" handelt es sich um ein aus Schweineleber, Eiern, Weißbrot und Gewürzen spätzleartig hergestelltes, vorgegartes Produkt. Die Leberspätzle sind lose rollend tiefgekühlt.  
**Angaben zum Produkt:**  gekühlt  tiefgekühlt  lose(IQF)  portioniert  
**Technologie:** Die Grundmasse wird gekuttert und maschinell zu Spätzle ausgeformt, vorgegart, tiefgefroren und verpackt. Die Ware wird verpackt metaldetektiert.  
**Produktgruppe:** Beilagen, Leber-Gericht

Ernährungsinformationen:	Parameter	ja	nein
	vegetarisch (geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung) *		<input type="checkbox"/>
	vegan		<input type="checkbox"/>
	halal		<input type="checkbox"/>
	alkoholfrei laut Rezeptur **	<input type="checkbox"/>	
	mit Fisch **		<input type="checkbox"/>
	mit Geflügel **		<input type="checkbox"/>
	mit Schwein **	<input type="checkbox"/>	
	mit Rind **		<input type="checkbox"/>
	mit tierischem Lab		<input type="checkbox"/>
	glutenfrei laut Rezeptur **		<input type="checkbox"/>
	glutenfrei (<20mg Gluten/kg)		<input type="checkbox"/>
	laktosefrei laut Rezeptur **	<input type="checkbox"/>	
	laktosefrei (<0,1g Restlaktose/100g)		<input type="checkbox"/>
	o.d.Z. (ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe)	<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:**  garfertig<sup>1)</sup>  regenerierfertig<sup>2)</sup>  verzehrfertig / verzehrfertig nach dem Abtropfen bzw. Auftauen  
1) muss noch fertig gegart werden  
2) muss nur noch aufgewärmt werden

Version: 9 Gültig ab: 19.04.2016 Seite 2 von 7	<b>Produktspezifikation</b>  <b>Leberspätzle B</b>  Karton a 5 x 1kg  <b>tiefgekühlt</b>	  Artikelnummer: 73327
--	--	---

### Sensorische Beschreibung:

Aussehen vor der Zubereitung	gleichmäßig in der Größe, spätzleformig, grau-braun, mit grüner Petersilie
Aussehen zubereitet:	gleichmäßig in der Größe, spätzleformig, grau-braun, mit grüner Petersilie
Geruch zubereitet:	arteigen, würzig abgerundet, deutlich nach Leber
Geschmack zubereitet:	arteigen, würzig abgerundet, deutlich nach Leber
Konsistenz zubereitet:	lockere Bindung, bißfest

### Zubereitungsempfehlung:

Gerät	Empfehlung
Convectomat (Kombidämpfer)	2 kg (2 Beutel) Spätzle pro Blech, im Dampf 8 - 10 Minuten garen.
Pfanne	
Kochtopf	Leberspätzle in kochendes Salzwasser geben und ca. 2 - 3 Minuten 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 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)

Version: 9 Gültig ab: 19.04.2016 Seite 3 von 7	<b>Produktspezifikation</b>  <b>Leberspätzle B</b>  Karton a 5 x 1kg  <b>tiefgekühlt</b>	  Artikelnummer: 73327
--	--	---

## 5.) Deklaration:

### Zutatenliste:

Zutaten: 43% Schweineleber, Trinkwasser, Weißbrot (**Weizenmehl**, Trinkwasser, Speisesalz, Hefe), **Hartweizengrieß**, **Vollei**, Zwiebeln, Speisesalz, Gewürze, Petersilie, Zucker, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Zitronenfruchtpulver, Gewürzextrakte.


### Allergikerhinweis:

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

### Zusatzstoffe:

E 412 Guarkernmehl (Verdickungsmittel)


**Kenntlichmachung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen bei loser Abgabe (ZZuIV §9):**  
ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.)

Version: 9 Gültig ab: 19.04.2016 Seite 4 von 7	<b>Produktspezifikation</b>  <b>Leberspätzle B</b>  Karton a 5 x 1kg  <b>tiefgekühlt</b>	  Artikelnummer: 73327
--	--	---

### 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		
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	
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	
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.

Version: 9 Gültig ab: 19.04.2016 Seite 5 von 7	<b>Produktspezifikation</b>  <b>Leberspätzle B</b>  Karton a 5 x 1kg  <b>tiefgekühlt</b>	  Artikelnummer: 73327
--	--	---

### 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	30	10	mm
Höhe	6	2	mm

#### 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)	509	kJ
	Energie (kcal/100g)	121	kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	3,5	g / 100g
	davon gesättigte Fettsäuren	1,3	g / 100g
	Kohlenhydrate	11,0	g / 100g
	davon Zucker	1,0	g / 100g
	Eiweiß	11,3	g / 100g
	Salz	1,2	g / 100g


#### Mikrobiologische Merkmale:

gemäß DGHM 7.3. Richt- und Warnwerte für gegarte TK-Fertiggerichte ohne rohe Anteile, die nur noch auf Verzehrstemperatur erhitzt werden müssen, 2013

Parameter	Richtwert (KbE/g)*	Warnwert (KbE/g)*	Analysenmethode
aerobe mesophile Keimzahl	1 x 100.000	--	ASvU gemäß §64 LFGB
Enterobacteriaceae	1 x 100	1 x 1.000	ASvU gemäß §64 LFGB
Escherichia coli	1 x 10	1 x 100	ASvU gemäß §64 LFGB
koagulase-positive Staphylococccen	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
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


Version: 9	<b>Produktspezifikation</b>	
Gültig ab: 19.04.2016	<b>Leberspätzle B</b>	
Seite 6 von 7	Karton a 5 x 1kg <b>tiefgekühlt</b>	Artikelnummer: 73327

### 8.) Verpackung:

<b>Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung</b>			
Verpackungsart	Beutel		
Beschreibung	Beutel a 1kg		
Verschußart	Heißversiegelung		
Abmessungen (LxBxH) in mm	340	220	30
Nettogewicht (kg)	1,000		
Bruttogewicht (kg)	1,011		
Nettogewicht Verpackung (g)	11		
Abtropfgewicht (g)			
Unter Schutzatmosphäre verpackt:	Nein		
EAN-Code	4075600933276		

<b>Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung</b>			
Verpackungsart	Karton		
Beschreibung	Karton a 5 x 1kg		
Verschußart	Karton verklebt		
Kennzeichnung	Frontseite		
Abmessungen (LxBxH) in mm	400	250	155
Nettogewicht (kg)	5,000		
Bruttogewicht (kg)	5,347		
Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g)	347		
Abtropfgewicht (g)			
Anzahl Verbrauchseinheiten in Verkaufseinheiten	5		
EAN-Code	4075600733272		

<b>Paletteninfo:</b>	
Anzahl VE pro Lage	9
Anzahl Lagen pro Palette	10
Anzahl VE pro Palette	90
Nettogewicht pro Palette (kg)	450
Bruttogewicht pro Palette ohne Palette (kg)	481
Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg)	502
Palettenhöhe incl. Palette (mm)	1695
Palettentyp	Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg

Version: 9 Gültig ab: 19.04.2016 Seite 7 von 7	<b>Produktspezifikation</b>  <b>Leberspätzle B</b>  Karton a 5 x 1kg  <b>tiefgekühlt</b>	  Artikelnummer: 73327
--	--	---

## 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-Lebensmittlerechtlichen 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.