

Version: 8 Gültig ab: 04.02.2014 Seite 1 von 8	<b>Produktspezifikation</b> <b>Gemüsemaultaschen TK</b> 4 Beutel a 25St. a ca.50g <b>tiefgekühlt</b>	 Artikelnummer: 65914
--	---	---

**1.) Bezeichnung / Herkunft:**

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

**2.) Produktbeschreibung:**

**Produktbeschreibung:** Kochfeste Teigtaschen aus Nudelteig mit Gemüse - Spinat - Füllung, vorgegart, tiefgekühlt. Die Seitenränder sind leicht angedrückt, die Füllung ist nicht sichtbar.  
**Angaben zum Produkt:** tiefgekühlt  falls ja: lose (IQF)  ja  nein  portioniert  
 gekühlt   
**Technologie:** Die Maultaschen werden im kontinuierlichen Prozess dampfgegart, tiefgefroren und verpackt. Die Ware wird verpackt metaldetektiert.  
**Produktgruppe:** gefüllte Teigtaschen

**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: 8 Gültig ab: 04.02.2014 Seite 2 von 8	<b>Produktspezifikation</b> <b>Gemüsemaultaschen TK</b> 4 Beutel a 25St. a ca.50g <b>tiefgekühlt</b>	 Artikelnummer: 65914
--	---	---

### Sensorische Beschreibung:

Aussehen vor der Zubereitung	außen: gleichmäßig gelb-beige, innen: gleichmäßig gelb-grün mit sichtbaren Gemüsestücken
Aussehen zubereitet:	außen: gleichmäßig gelb-beige, innen: gleichmäßig gelb-grün-beige mit sichtbaren Gemüsestücken
Geruch zubereitet:	frisch, rein, würzig
Geschmack zubereitet:	würzig nach Gemüse
Konsistenz zubereitet:	Teig fest, Füllung weich, locker

### Zubereitungsempfehlung:

Gerät	Empfehlung
Convectomat (Kombidämpfer)	2,5 kg (1 Beutel) Maultaschen pro Blech, im Dampf 12- 15 Minuten garen.
Pfanne	Margarine oder Butter in der Pfanne erhitzen. Maultaschen in Streifen schneiden und in die Pfanne geben. Danach ca. 5-6 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten und servieren.
Kochtopf	Brühe zum Kochen bringen. Maultaschen in kochende Brühe einlegen und einmal aufkochen. Anschließend mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten ziehen lassen und servieren.
Backofen	
Mikrowelle	
Allgemein	Mit geschmälzten Zwiebeln servieren.

### 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):	280 Tage	40 Wochen	10,0 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: 8 Gültig ab: 04.02.2014 Seite 3 von 8	<b>Produktspezifikation</b> <b>Gemüsemaultaschen TK</b>  4 Beutel a 25St. a ca.50g  <b>tiefgekühlt</b>	  Artikelnummer: 65914
--	---	---

## 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: 8 Gültig ab: 04.02.2014 Seite 4 von 8	<b>Produktspezifikation</b> <b>Gemüsemaultaschen TK</b>  4 Beutel a 25St. a ca.50g  <b>tiefgekühlt</b>	  Artikelnummer: 65914
--	---	---

**6.) Deklaration:**

**Zutatenliste:**

Zutaten: 40% Gemüse (Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Spinat, Erbsen, Lauch, **Sellerie**), **Hartweizengrieß**, **Vollei**, **Speisequark**, Weißbrot (**Weizenmehl**, Trinkwasser, Speisesalz, Hefe), Stärke, Speisesalz, Erbsenfaser, Gewürze (mit **Sellerie**), Stabilisator: (Natriumacetate, Natriumcitrate, Ascorbinsäure), Gewürzextrakte.

**Allergikerhinweis:**

Es sind **Weizen**, **Ei**, **Milch** und **Sellerie** enthalten.

**Zusatzstoffe:**

- E 262 Natriumacetate (Stabilisator)
- E 300 Ascorbinsäure (Stabilisator)
- E 331 Natriumcitrate (Stabilisator)

**Kennzeichnung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Zutaten bei loser Abgabe:**

keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten: o.d.Z. = ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe:	p
<b>1. ZUSATZSTOFFE gemäß §9 Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung:</b>	
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 SO2/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)	..
<b>2. ZUTATEN, die in Fleischerzeugnissen kenntlich zu machen sind gemäß §5(1) Anl3 Fleisch-Verordnung:</b>	
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: 8 Gültig ab: 04.02.2014 Seite 5 von 8	<b>Produktspezifikation</b> <b>Gemüsemaultaschen TK</b> 4 Beutel a 25St. a ca.50g <b>tiefgekühlt</b>	 Artikelnummer: 65914
--	---	---

### 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: 8 Gültig ab: 04.02.2014 Seite 6 von 8	<b>Produktspezifikation</b> <b>Gemüsemaultaschen TK</b>  4 Beutel a 25St. a ca.50g  <b>tiefgekühlt</b>	  Artikelnummer: 65914
--	---	---

### 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
Länge	72	3	mm
Breite	60	2	mm
Höhe	20	2	mm
Stückgewicht	50	2	g
davon Teiggewicht	21	2	g
davon Füllung	29	2	g

#### Chemische und physikalische Daten:

Parameter	Sollwert	Einheit
Trockenmasse:	45,2	g/100g
pH-Wert:	6,2	
Kochsalz:	1,2	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)	771	kJ
	Energie (kcal/100g)	182	kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	1,9	g / 100g
	davon gesättigte Fettsäuren	0,7	g / 100g
	Kohlenhydrate	32,6	g / 100g
	davon Zucker	2,8	g / 100g
	Eiweiß	8,6	g / 100g
	Salz	1,2	g / 100g

Version: 8 Gültig ab: 04.02.2014 Seite 7 von 8	<b>Produktspezifikation</b> <b>Gemüsemaultaschen TK</b> 4 Beutel a 25St. a ca.50g <b>tiefgekühlt</b>	 Artikelnummer: 65914
--	---	---

**Mikrobiologische Merkmale (gemäß DGHM):**

Parameter	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)	Analysenmethode
aerobe mesophile Keimzahl (inkl.Milchsäurebakterien)	1 x 1.000.000	--	ASvU gemäß §64 LFGB
Enterobacteriaceae	1 x 100	1 x 10.000	ASvU gemäß §64 LFGB
Escherichia coli	1 x 10	1 x 100	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 100	1 x 1.000	ASvU gemäß §64 LFGB
Listeria monocytogenes	--	1 x 100	ASvU gemäß §64 LFGB

Version: 8 Gültig ab: 04.02.2014 Seite 8 von 8	<b>Produktspezifikation</b> <b>Gemüsemaultaschen TK</b>  4 Beutel a 25St. a ca.50g  <b>tiefgekühlt</b>	  Artikelnummer: 65914
--	---	---

## 9.) Verpackung:

<b>Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung</b>			
Verpackungsart	Beutel		
Beschreibung	Beutel a 25 Stück a ca.50g		
Verschlussart	versiegelt (Folie)		
Abmessungen (LxBxH) in mm	380	280	60
Nettogewicht (kg)	1,250		
Bruttogewicht (kg)	1,267		
Nettogewicht Verpackung (g)	17		
Abtropfgewicht (g)			
Unter Schutzatmosphäre verpackt:	Nein		
EAN-Code	4075600959146		

<b>Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung</b>			
Verpackungsart	Karton		
Beschreibung	4 Beutel a 25St. a ca.50g		
Verschlussart	Karton verklebt		
Kennzeichnung	Frontseite		
Abmessungen (LxBxH) in mm	400	250	155
Nettogewicht (kg)	5,000		
Bruttogewicht (kg)	5,378		
Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g)	378		
Abtropfgewicht (g)			
Anzahl Verbrauchseinheiten in Verkaufseinheiten	4		
EAN-Code	4075600659145		

<b>Paletteninfo:</b>	
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)	645
Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg)	666
Palettenhöhe incl. Palette (mm)	1695
Palettentyp	Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg