

Version: 11 Gültig ab: 02.04.2013 Seite 1 von 7	Produktspezifikation Tortellini Carne di Manzo Karton 2 Beutel a 2,5kg tiefgekühlt	 Artikelnummer: 65650
---	--	---

1.) Bezeichnung / Herkunft:

Produktbezeichnung: Tortellini Carne di Manzo
Verkehrsbezeichnung: Tortellini mit Rindfleischfüllung
Zusatzangabe:
Produktionsland: Deutschland
EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen: DE BW 01188 EG
Ökologische Herkunft: nein

2.) Produktbeschreibung:

Produktbeschreibung: Kochfeste, gefüllte Teigwaren aus Eiernudelteig mit hellbrauner Fleischfüllung, vorgegart.
Angaben zum Produkt: tiefgekühlt falls ja: lose (IQF) ja nein portioniert
 gekühlt
Technologie: Die Tortellini werden im kontinuierlichen Prozeß dampfgegart, tiefgefroren und verpackt. Die Ware wird verpackt metalldetektiert.
Produktgruppe: gefüllte Teigwaren, Pasta, Rindfleischprodukt
Kostformen:

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

* 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
✓			

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

Version: 11 Gültig ab: 02.04.2013 Seite 2 von 7	Produktspezifikation Tortellini Carne di Manzo Karton 2 Beutel a 2,5kg tiefgekühlt	 Artikelnummer: 65650
---	--	---

Sensorische Beschreibung:

Aussehen vor der Zubereitung	Außen: gleichmäßig gelb-beige,glatt. innern: rötlich - braun
Aussehen zubereitet:	Außen: gleichmäßig gelb-beige,glatt. innern: rötlich - braun
Geruch zubereitet:	nach frischer Teigware und italienischen Gewürzen
Geschmack zubereitet:	würzig
Konsistenz zubereitet:	Teig und Füllung fest

Zubereitungsempfehlung:

Gerät	Empfehlung
Convectomat (Kombidämpfer)	2,5 kg Tortellini pro Blech mit etwas Fett mischen, im Dampf 10-12 Minuten garen. (Der Teig der Tortellini wird geschmeidiger wenn sie 1 Liter heisses Salzwasser mit in das Blech geben)
Pfanne	
Kochtopf	Tiefgefrorene Tortellini in kochendes Salzwasser oder Brühe geben 8-10 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):	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 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: 11 Gültig ab: 02.04.2013 Seite 3 von 7	Produktspezifikation Tortellini Carne di Manzo Karton 2 Beutel a 2,5kg tiefgekühlt	 Artikelnummer: 65650
---	--	---

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: 11 Gültig ab: 02.04.2013 Seite 4 von 7	Produktspezifikation Tortellini Carne di Manzo Karton 2 Beutel a 2,5kg tiefgekühlt	 Artikelnummer: 65650
---	--	---

6.) Deklaration:

Zutatenliste:

Zutaten: Weizenmehl, Hartweizengrieß, Trinkwasser, Vollei, 8% Rindfleisch, Kartoffeln, Tomatenmark, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Pflanzenöl, Speisesalz, Gewürze, Hefe, Stabilisator: (Natriumacetat, Natriumcitrat, Ascorbinsäure), Gewürzextrakte.

Allergikerhinweis:

Es sind Weizen, Ei und Sellerie enthalten.
Kann Spuren von Milch enthalten.

Zusatzstoffe:

E 262 Natriumacetat (Stabilisator)
E 300 Ascorbinsäure (Stabilisator)
E 331 Natriumcitrat (Stabilisator)

Kenntlichmachung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Zutaten bei loser Abgabe:

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

Version: 11 Gültig ab: 02.04.2013 Seite 5 von 7	Produktspezifikation Tortellini Carne di Manzo Karton 2 Beutel a 2,5kg tiefgekühlt	 Artikelnummer: 65650
---	--	---

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*	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schalenfrüchte und -erzeugnisse**	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO2	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupinen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)***	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* 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: 11 Gültig ab: 02.04.2013 Seite 6 von 7	Produktspezifikation Tortellini Carne di Manzo Karton 2 Beutel a 2,5kg tiefgekühlt	 Artikelnummer: 65650
---	--	---

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	31	4	mm
Breite	26	3	mm
Höhe	17	3	mm
Stückgewicht	4	1	g
davon Teiggewicht	3	0,5	g
davon Füllung	1	0,5	g

Chemische und physikalische Daten:

Parameter	Sollwert	Einheit
Trockenmasse:	61,1	g/100g
pH-Wert:	6,2	
Kochsalz:	0,4	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)	1059 kJ
	Energie (kcal/100g)	250 kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Eiweiß	9,7 g / 100g
	Kohlenhydrate (mit Ballaststoffen)	48,9 g / 100g
	Fett	1,7 g / 100g
	BE	4,1

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: 11 Gültig ab: 02.04.2013 Seite 7 von 7	Produktspezifikation Tortellini Carne di Manzo Karton 2 Beutel a 2,5kg tiefgekühlt	 Artikelnummer: 65650
---	--	---

9.) Verpackung:

Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung			
Verpackungsart	Beutel		
Beschreibung	Beutel a 2,5kg		
Verschußart	versiegelt (Folie)		
Abmessungen (LxBxH) in mm	550	200	50
Nettogewicht (kg)	2,500		
Bruttogewicht (kg)	2,521		
Nettogewicht Verpackung (g)	21		
Abtropfgewicht (g)			
Unter Schutzatmosphäre verpackt:	Nein		
EAN-Code	4075600356501		

Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung			
Verpackungsart	Karton		
Beschreibung	Karton 2 Beutel a 2,5kg		
Verschußart	Karton verklebt		
Kennzeichnung	Frontseite		
Abmessungen (LxBxH) in mm	400	250	155
Nettogewicht (kg)	5,000		
Bruttogewicht (kg)	5,352		
Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g)	352		
Abtropfgewicht (g)			
Anzahl Verbrauchseinheiten in Verkaufseinheiten	2		
EAN-Code	4075600656502		

Paletteninfo:	
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)	482
Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg)	503
Palettenhöhe incl. Palette (mm)	1695
Palettentyp	Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg