



Produkt-Spezifikation

Erstellungsdatum: 15.04.2011

Version: 15

1. Produktbezeichnung

Artikel-Nr: 313106

Artikelbezeichnung: Vegetarische Kohlroulade, ca. 220 g

(Verkehrsbezeichnung im Sinne der LMKV): Geeignet zur ovo-vegetarischen Ernährung, roh, tiefgekühlt

Physikalischer Zustand: roh

Produktauslobung: Kohl auf der Rolle - Kohlroulade deftig und fleischlos. Frisch gerollte Weißkohlblätter mit vollwertigem Soja- und Weizeneiweiß, Zwiebeln und ganzem Dinkelkom gefüllt

2. Deklaration

Zutaten: Weißkohl 73%, Füllung (Soja- und Weizenzubereitung 12% (Wasser, Sojaeiweiß, Weizeneiweiß, getrocknete Zwiebeln), Weißkohl, Würzmischung (Hühnerei-Eiweißpulver, Reisqueilmehl, Weizenmehl, hydrolysiertes Sojaeiweiß, Gewürze), Rapssamenöl, gekochte Dinkelkörner (Dinkel, Wasser))

3. Nährwertangaben pro 100 g

Brennwert (kJ): 382
 Brennwert (kcal): 90
 Eiweiß [g]: 7,8
 Kohlenhydrate [g]: 7,2
 Fett [g]: 3,4
 Broteinheiten [BE]: 0,6
 Ballaststoffe [g]: 0,0

Die Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen biologischen Schwankungen (Toleranz: +/- 15%)

4. Allergene

	Enthaltene Allergene	Kreuzkontamination möglich
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Karmut oder Hybridstämme) : sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Weizeneiweiß, Weizenmehl, Dinkel	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Würzmischung (enthält Hühnereiweißpulver)	Nein
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	Nein
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	Sojaeiweiß, Würzmischung (enthält hydrolysiertes Sojaeiweiß)	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 Erzeugnisse	-	Nein

["-" = nicht in der Rezeptur enthalten]



Produkt-Spezifikation

Erstellungsdatum: 15.04.2011

Version: 15

5. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten / bei loser Abgabe

- Farbstoff: -
- Konservierungsstoff: -
- Antioxidationsmittel: -
- Geschmacksverstärker
- geschwefelt: -
- geschwärzt: -
- gewachst: -
- Süßungsmittel: -
- Phosphat: -



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

6. Zubereitungs-empfehlungen



Kombi-dämpfer: Bei 180°C auf Stufe "Kombidampf" ca. 40 - 50 Minuten garen.



Pfanne: Kohlroulade rundum anbraten, leicht würzen, angießen und ca. 40 - 50 Minuten im geschlossenen Behältnis gar dünsten.

7. Mikrobiologische Grenzwerte [KBE / g]

	Einheit [KBE/g]
Aerobe Gesamtkeimzahl:	10.000.000
Enterobacteriaceae:	50.000
E coli:	10.000
Staphylococcus aureus:	1.000
Schimmelpilze:	5.000
Hefen:	50.000
Salmonellen:	neg. in 25 g
Listerien:	neg. in 1 g

8. Bestelleinheit / Logistische Daten

Inhalt:	50 x ca. 220 g
Netto Gewicht (g):	11.000
Brutto Gewicht (g):	11.419
Tara Gewicht (g):	419
Karton-Abmessungen (in mm):	398 x 262 x 306
EAN Code (Bestelleinheit):	4001342031062
EAN Code (Wiederverkaufseinheit):	-
Karton / Lage:	9
Lagen / Palette:	5
Anzahl Kartons / Palette:	45
Gesamtgewicht (kg):	513,855
Lagerbedingungen:	Tiefkühlagerung bei -18°C oder kälter
Mindestrelaufzeit bei Anlieferung:	9 Monate

9. Allgemeine Erklärungen

Allgemeiner Hinweis zu Genetisch veränderten Organismen

Das Produkt muss nach unserem derzeitigen Kenntnisstand nicht im Sinne der EU Richtlinie (EC) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 und des Gentechnikgesetzes (GenTG) gekennzeichnet werden.

Allgemeine Erklärung

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht den geltenden Bestimmungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches - LFGB, allen gültigen europäischen Gesetzen und deren Folgeverordnungen sowie der Bedarfsgegenständeverordnung (BGV). 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, unter Einhaltung hygienischer Bedingungen erfolgen. Für aus unserem Produkt hergestellte Produkte kann keine Haftung übernommen werden.

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.