

 Artikelnummer: 75317 Version: 3 Gültig ab: 14.11.2018 Seite 1 von 7	Produktspezifikation Laugensemmelknödel 75g Karton 2 Beutel à 25 Stück tiefgekühlt	 Serviovorschlag
--	--	--

1.) Bezeichnung / Herkunft:

Produktbezeichnung: Laugensemmelknödel 75g
Bezeichnung des Lebensmittels: Laugensemmelknödel
Produktionsland: Deutschland
EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen: DE BW 01188 EG
Ökologische Herkunft: ☒ nein ☐ ja BIO-Erzeugnis gemäß VERORDNUNG (EG) Nr. 834/2007:

2.) Produktbeschreibung:

Produktbeschreibung: Bei dem Produkt Laugenknödel handelt es sich um ein aus Laugenbrot, Eiern, Wasser und pikanten Gewürzen hergestelltes, rundes, vorgegartes Produkt. Die Laugenknödel sind lose rollend tiefgekühlt.

Angaben zum Produkt: ☐ gekühlt ☒ tiefgekühlt ☒ lose(IQF) ☐ portioniert

Technologie: Laugenbrot wird in 5 - 10 mm dicke Scheiben geschnitten und mit den restlichen Zutaten vermischt. Die Masse wird zu Knödeln ausgeformt, gegart und tiefgefroren. Die Ware wird verpackt metalledetektiert.

Produktgruppe: Beilagen

Ernährungsinformationen:	Parameter	ja	nein
	vegetarisch (geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung) *	☒	
	vegan		☒
	fleischfrei	☒	
	halal		☒
	alkoholfrei laut Rezeptur **	☒	
	mit Fisch **		☒
	mit Geflügel **		☒
	mit Schwein **		☒
	mit Rind **		☒
	mit tierischem Lab		☒
	glutenfrei laut Rezeptur **		☒
	glutenfrei (<20mg Gluten/kg)		☒
	laktosefrei laut Rezeptur **		☒
	laktosefrei (<0,1g Restlaktose/100g)		☒
	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, 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: ☐ garfertig¹⁾ ☒ regenerierfertig²⁾ ☐ verzehrfertig / verzehrfertig nach dem Abtropfen bzw. Auftauen

1) muss noch fertig gegart werden

2) muss nur noch aufgewärmt werden

 Artikelnummer: 75317 Version: 3 Gültig ab: 14.11.2018 Seite 2 von 7	Produktspezifikation Laugensemmelknödel 75g Karton 2 Beutel à 25 Stück tiefgekühlt	 Serviervorschlag
--	---	--

Sensorische Beschreibung:

Aussehen vor der Zubereitung	runde Klöße, unebene Oberfläche, Petersilie und Brotstücke sichtbar
Aussehen zubereitet:	runde Klöße, unebene Oberfläche, Petersilie und Brotstücke sichtbar
Geruch zubereitet:	arttypisch
Geschmack zubereitet:	würzig, leicht nach Laugenbrot
Konsistenz zubereitet:	schnittfest, lockere Bindung

Zubereitungsempfehlung:

Gerät	Empfehlung
Convectomat (Kombidämpfer)	1,875kg (1Beutel) Laugenknödel pro Blech im Dampf 18-20 Minuten garen.
Pfanne	
Kochtopf	Salzwasser zum Kochen bringen. Die gewünschte Menge an Laugenknödel hineingeben und ca. 18-20 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen.
Backofen	
Mikrowelle	
Bain-Marie	
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) min.:	252 Tage	36 Wochen	9,0 Monate	(in original verschlossener Packung)
RLZ (Restlaufzeit) min.:	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 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)

 Artikelnummer: 75317 Version: 3 Gültig ab: 14.11.2018 Seite 3 von 7	Produktspezifikation Laugensemmelknödel 75g Karton 2 Beutel à 25 Stück tiefgekühlt	 Serviervorschlag
--	---	--

5.) Deklaration:

Zutatenliste:

Zutaten: 34% Laugenbrot (**Weizenmehl**, Trinkwasser, Rapsöl, Speisesalz, Hefe, **Weizengluten**, Säureregulator: Natriumhydroxid), Trinkwasser, **Vollei**, 14% Weizenbrötchen (**Weizenmehl**, Trinkwasser, Speisesalz, Hefe), Zwiebeln, Petersilie, **Sahne**, Speisesalz, Säureregulator: Natriumcitrate, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Gewürze, Glukosesirup.

Allergikerhinweis:

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

Zusatzstoffe:

E 500 Natriumcarbonate (Backtriebmittel)
 E 331 Natriumcitrate (Säureregulator)
 E 524 Natriumhydroxid (Säureregulator)

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

Verpflichtende Angaben gemäß LMIV Art.10 (1) Anh. III und Anh. VI:
tiefgefroren

Hinweise bei Fleischerzeugnissen gemäß FLV §5(1) Anl.3:
nicht zutreffend



Artikelnummer: 75317

Version: 3

Gültig ab: 14.11.2018

Seite 4 von 7

Produktspezifikation Laugensemmelknödel 75g

Karton 2 Beutel à 25 Stück

tiefgekühlt



Serviervorschlag

6.) Allergene Zutaten gemäß LMIV Anh. II

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen	laut Rezeptur enthalten		Spuren durch Kreuzkontami- nation 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	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.

 Artikelnummer: 75317 Version: 3 Gültig ab: 14.11.2018 Seite 5 von 7	Produktspezifikation Laugensemmelknödel 75g Karton 2 Beutel à 25 Stück tiefgekühlt	 Serviertipp
--	--	--

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
Durchmesser	48	3	mm
Stückgewicht	75	3	g

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)	725	kJ
	Energie (kcal/100g)	172	kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	4,5	g / 100g
	davon gesättigte Fettsäuren	0,9	g / 100g
	Kohlenhydrate	24,9	g / 100g
	davon Zucker	2,0	g / 100g
	Eiweiß	6,9	g / 100g
	Salz	1,0	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 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
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



Artikelnummer: 75317
Version: 3
Gültig ab: 14.11.2018
Seite 6 von 7

Produktspezifikation Laugensemmelknödel 75g

Karton 2 Beutel à 25 Stück

tiefgekühlt



Serviervorschlag

8.) Verpackung:

Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung			
Verpackungsart	Beutel		
Beschreibung	Beutel à 1,875kg		
Verschußart	Heißversiegelung		
Abmessungen (LxBxH) in mm	420	225	50
Nettogewicht (kg)	1,875		
Bruttogewicht (kg)	1,890		
Nettogewicht Verpackung (g)	15		
Abtropfgewicht (g)			
Unter Schutzatmosphäre verpackt:	Nein		
GTIN	4075600553177		

Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung			
Verpackungsart	Karton		
Beschreibung	Karton 2 Beutel à 25 Stück		
Verschußart	Karton verklebt		
Kennzeichnung	Frontseite		
Abmessungen (LxBxH) in mm	395	255	155
Nettogewicht (kg)	3,750		
Bruttogewicht (kg)	4,025		
Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g)	275		
Abtropfgewicht (g)			
Anzahl Verbrauchseinheiten in Verkaufseinheiten	2		
GTIN	4075600753171		

Paletteninfo:	
Anzahl VE pro Lage	9
Anzahl Lagen pro Palette	10
Anzahl VE pro Palette	90
Nettogewicht pro Palette (kg)	338
Bruttogewicht pro Palette ohne Palette (kg)	362
Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg)	383
Palettenhöhe incl. Palette (mm)	1695
Palettentyp	Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg

 Artikelnummer: 75317 Version: 3 Gültig ab: 14.11.2018 Seite 7 von 7	Produktspezifikation Laugensemmelknödel 75g Karton 2 Beutel à 25 Stück tiefgekühlt	 Serviervorschlag
--	---	--

9.) Lebensmittelerrechtliche 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 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.