

 Artikelnummer: 65986 Version: 18 Gültig ab: 11.04.2023 Seite 1 von 7	Produktspezifikation Pilzmaultaschen Karton 3 Beutel à 1 kg tiefgekühlt	 Serviovorschlag
---	--	---

1.) Bezeichnung / Herkunft:

Produktbezeichnung: Pilzmaultaschen

Bezeichnung des Lebensmittels: Pilzmaultaschen

Produktionsland: Deutschland

EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen: DE BW 01188 EG

Ökologische Herkunft: ☒ nein ☐ ja BIO-Erzeugnis gemäß VERORDNUNG (EG) Nr. 834/2007:

2.) Produktbeschreibung:

Produktbeschreibung: Ganzseitig geschlossene Maultasche im gelben Nudelteigmantel, gefüllt mit einer Pilz-Weißbrot-Füllung.

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

Technologie: Die Pilz-Maultaschen werden im kontinuierlichen Prozeß dampfgegart, lose rollend tiefgefroren und verpackt. Die Ware wird verpackt metaldetektiert.

Produktgruppe: gefüllte Teigtaschen

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. Vegan laut Rezeptur. 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: 65986 Version: 18 Gültig ab: 11.04.2023 Seite 2 von 7	Produktspezifikation Pilzmaultaschen Karton 3 Beutel à 1 kg tiefgekühlt	 Serviervorschlag
---	--	--

Sensorische Beschreibung:

Aussehen vor der Zubereitung	außen: gleichmäßig geschlossener Teigmantel innen: bräunliche Pilz-Semmelfüllung
Aussehen zubereitet:	außen: gleichmäßig geschlossener Teigmantel innen: bräunliche Pilz-Semmelfüllung
Geruch zubereitet:	angenehm arttypisch nach Pilzen,
Geschmack zubereitet:	nach Pilzen
Konsistenz zubereitet:	Teig fest, Füllung im kalten Zustand schnittfest, erhitzt mit lockerer, weicher Füllung

Zubereitungsempfehlung:

Gerät	Empfehlung
Convectomat (Kombidämpfer)	2 kg (2 Beutel) Maultaschen pro 1/1 GN-Blech 12 – 14 Minuten im Dampf erhitzen.
Pfanne	
Kochtopf	Maultaschen in kochende Brühe einlegen und 10 – 12 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.:	9 Monate	(in original verschlossener Packung)
RLZ (Restlaufzeit) min.:	7 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: 65986 Version: 18 Gültig ab: 11.04.2023 Seite 3 von 7	Produktspezifikation Pilzmaultaschen Karton 3 Beutel à 1 kg tiefgekühlt	 Serviervorschlag
---	--	--

5.) Deklaration:

Zutatenliste:

Zutaten: **Hartweizengrieß**, 22% Pilze (Champignons, Maronenröhrlinge, Austernseitlinge, Butterpilze, Rotkappen, Pfifferlinge, Steinpilze), **Eiweiß** aus **Hühnerei**, Weizenbrötchen (**Weizenmehl**, Wasser, Speisesalz, Hefe, Sonnenblumenöl), Zwiebeln, **Speisequark**, **Vollei**, Petersilie, Stärke, Speisesalz, Stabilisator: (Natriumacetate, Natriumcitrate, Ascorbinsäure), Gewürze, Aroma.

Allergikerhinweis:

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

Kann Spuren von **Soja** und **Sellerie** enthalten.

Zusatzstoffe:

E 262 Natriumacetate (Stabilisator)

E 300 Ascorbinsäure (Stabilisator)

E 331 Natriumcitrate (Stabilisator)

Kenntlichmachung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen bei loser Abgabe (lt. Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung):

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: 65986
 Version: 18
 Gültig ab: 11.04.2023
 Seite 4 von 7

Produktspezifikation Pilzmaultaschen

Karton 3 Beutel à 1 kg

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	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	
Macadamia- oder 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: 65986 Version: 18 Gültig ab: 11.04.2023 Seite 5 von 7	Produktspezifikation Pilzmaultaschen Karton 3 Beutel à 1 kg 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
Länge	75	3	mm
Breite	60	3	mm
Höhe	14	2	mm
Stückgewicht	50	1	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)	692	kJ
	Energie (kcal/100g)	164	kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	1,5	g / 100g
	davon gesättigte Fettsäuren	0,4	g / 100g
	Kohlenhydrate	28	g / 100g
	davon Zucker	2,3	g / 100g
	Ballaststoffe	2,6	g / 100g
	Eiweiß	8,2	g / 100g
	Salz	1,5	g / 100g

Mikrobiologische Merkmale:

gemäß DGHM 10.1 Richt- und Warnwerte für feuchte, verpackte Teigwaren, 2014

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 1.000	ASvU gemäß §64 LFGB
Escherichia coli	1 x 10	1 x 100	ASvU gemäß §64 LFGB
koagulase-positive Staphylococci	1 x 100	1 x 1.000	ASvU gemäß §64 LFGB
Bacillus cereus	1 x 100	1 x 1.000	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: 65986
Version: 18
Gültig ab: 11.04.2023
Seite 6 von 7

Produktspezifikation Pilzmaultaschen

Karton 3 Beutel à 1 kg

tiefgekühlt



Serviervorschlag

8.) Verpackung:

Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung			
Verpackungsart	Beutel		
Beschreibung	Beutel à 20 Stück		
Verschlussart	versiegelt (Folie)		
Abmessungen (LxBxH) in mm	250	240	30
Nettogewicht (kg)	1,000		
Bruttogewicht (kg)	1,010		
Nettogewicht Verpackung (g)	10		
Abtropfgewicht (g)			
Unter Schutzatmosphäre verpackt:	Nein		
GTIN	4075600559865		

Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung			
Verpackungsart	Karton		
Beschreibung	Karton 3 Beutel à 1 kg		
Verschlussart	Karton verklebt		
Kennzeichnung	über Eck		
Abmessungen (LxBxH) in mm	390	190	120
Nettogewicht (kg)	3,000		
Bruttogewicht (kg)	3,197		
Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g)	197		
Abtropfgewicht (g)			
Anzahl Verbrauchseinheiten in Verkaufseinheiten	3		
GTIN	4075600659862		

Paletteninfo:	
Anzahl VE pro Lage	12
Anzahl Lagen pro Palette	13
Anzahl VE pro Palette	156
Nettogewicht pro Palette (kg)	468
Bruttogewicht pro Palette ohne Palette (kg)	499
Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg)	520
Palettenhöhe incl. Palette (mm)	1705
Palettentyp	Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg

 Artikelnummer: 65986 Version: 18 Gültig ab: 11.04.2023 Seite 7 von 7	Produktspezifikation Pilzmaultaschen Karton 3 Beutel à 1 kg 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.