

Produktspezifikation

**Kassler püriert\*\*\*  
(20 x 70 g)**

**1. Stammdaten**

1.1 Produktbezeichnung	Kassler püriert*** (20 x 70 g)
1.2 Artikel-Nummer	31100111
1.3 EAN13	4250718648544
1.4 Intrastat-Nummer	

**2. Artikelinformationen**

2.1 Haltbarkeit	Restlaufzeit ab Produktion 270 Tage	Restlaufzeit ab Anlieferung 30 Tage
2.2 Lager-/Transporttemperatur	tiefgekühlt bei -18°C	
2.3 Hergestellt in / Vertrieb aus	Deutschland	
2.4 Gesamteinwaage	Karton 1400 g (20 x 70 g)	
2.5 Verpackungseinheit	1 x 1400 g	

**3. Produktinformationen**

3.1 Zutatenverzeichnis

Kassler gegart (32 %) (Schweinefleisch, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Glucosesirup, Stabilisator Triphosphat, Antioxidationsmittel Natriumisoascorbat, Gewürzextrakte, Konservierungsstoff Natriumnitrit, Rauch), VOLLEI, SCHLAGSAHNE (mit Stabilisator Carrageen), MAGERQUARK, Kartoffelpüree (Kartoffeln (84 %), Palmfett, MAGERMILCHPUVLER, jodiertes Speisesalz, MILCH-ZUCKER, MILCHEIWEIß, Emulgator 471, Stabilisator Diphosphate, Aroma), Wasser, Saucenfond (Salt, Stärke, Maltodextrin, Zucker, Karamellzucker, Aroma, Fruchtextrakt, Würze, Zwiebeln, Paprika, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Gewürze, Raucharoma), modifizierte Stärke, Speisesalz, Zucker, Gewürze (enthält SENF).

'Bitte sofort weiterfrostern!'

'Aufgetaute Produkte nicht wieder einfrieren!'

3.2 Zusatzstoffe

mit Konservierungsstoff  
mit Antioxidationsmittel  
mit Phosphat

3.3 Allergene

Eier und Erzeugnisse daraus  
Milch inkl. Lactose und Erzeugnisse daraus  
Senf und Erzeugnisse daraus

Die Angaben beziehen sich auf den derzeitigen rezeptorischen Zusatz.  
Kreuzkontaminationen, auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potential, die im Anhang IIIa VO 2003/89/EG aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden



Produktspezifikation

**Kassler püriert\*\*\*  
(20 x 70 g)**

3.4 Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ 677 / kcal 162 / Fett 10,1 g, davon ges. Fettsäuren 4,8 g  
Kohlenhydrate 4,9 g, davon Zucker 2,1 g / Eiweiß 12,9 g / Salz 0,96 g

3.5 Regenerierhinweis

Combidampf 120 °C: 15 min (TK); für Tellerregeneration/Kaltportionierung geeignet

3.6 Für folgende Ernährungsformen geeignet:

- 1
- 1=Vollkost
- 2= Leichte Vollkost
- 3=vegetarisch
- 4=vegan
- 5=Glutenfrei
- 6=Lactosefrei

3.7 Mikrobiologie

auf Anfrage  
Wir bestätigen, dass das vorliegende Produkt der Verordnung (EG) Nr.2073/2005 über "mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel" entspricht.

**4. Maße Verpackung**

4.1 Abmaße

Länge: 0,00 cm  
Breite 0,00 cm

**5. Lebensmittelrechtliche Angaben**

Wir bestätigen, dass die von uns hergestellten und vertriebenen Produkte, weder nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln, noch den neuen EU-Verordnungen zur Zulassung, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebens- und Futtermittel (VO EG Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003), kennzeichnungspflichtig sind.

**6. Lebensmittelrechtliche Angaben**

6.1 Zertifizierung

DIN EN ISO 9001 IFS Food  
integriertes HACCP-Konzept

6.2 Normen/Richtlinien

EG-ÖKO-Zulassung : DE-RP-003-01365-B  
EG-Zulassung : DE RP-EV 002 EG  
EG-Zulassung : DE RP-EFB 308 EG

6.3 Verantwortlichkeit

QMB Frau Simone Sauer  
PM Frau Antonie Müller

**7. Betriebshygiene**

7.1 Kontrolle

intern: durchgehend  
extern: SGS Fresenius 3 monatlich unangekündigt, Fincke Hygiene monatlich

7.2 Externe Bewertung

auf Anfrage

Das standardisierte Dokument wurde EDV-gestützt erstellt und trägt daher keine Unterschrift

Druckdatum 01.04.2016

Hersteller / Lieferant  
Adresse

Sander Gourmet GmbH  
Industriepark 12  
56291 Wiebelsheim

Telefon +49(0)6766/9303-0  
Telefax +49(0)6766/9303-45  
E-Mail info@sander-gourmet.com