

Produktspezifikation

## Rinderfrikadelle püriert\*\*\*

### 1. Stammdaten

1.1 Produktbezeichnung	Rinderfrikadelle püriert***
1.2 Artikel-Nummer	31000095
1.3 EAN13	4250718653913
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 1300 g (20 x 65 g)		
2.5 Verpackungseinheit	1 x 1300 g		

### 3. Produktinformationen

#### 3.1 Zutatenverzeichnis

Rinderfrikadelle (35 %) (Rindfleisch, Wasser, VOLLEI, Paniermehl (WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz), Buttermast (WEIZENMEHL, Wasser, BUTTERREINFETT, Hefe, Speisesalz, Säureregulator Natriumdiacetat), Rapsöl, SENF (SENFSAAT, Branntweinessig, Wasser, Salz), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Maltodextrin, Gemüsebrühe (Jodsalz, Zucker, Aroma, Hefeextrakt, modifizierte Kartoffelstärke, Maltodextrin, Rapsöl, Gewürze), natürliche Aromen, Rinderfett), VOLLEI, SCHLAGSAHNE (mit Stabilisator Carrageen), MILCH teilentrahmt, Rapsöl, HÜHNEREIWEIß (mit Säuerungsmittel Citronensäure), Wasser, Maltodextrin, SENF (SENFSAAT, Wasser, Branntweinessig, Salz), natürliche Aromen, modifizierte Stärke, Salz, Rinderfett, Gewürze, Karamellzuckersirup.

'Bitte sofort weiterfrostern!' 'Aufgetaute Produkte nicht wieder einfrieren!'

#### 3.2 Zusatzstoffe

#### 3.3 Allergene

Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen)  
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 II VO (EU) Nr. 1169/2011 aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden



Produktspezifikation

## Rinderfrikadelle püriert\*\*\*

3.4 Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ 840 / kcal 201 / Fett 14,9 g, davon ges. Fettsäuren 4,9 g  
Kohlenhydrate 6,7 g, davon Zucker 2 g / Eiweiß 10,2 g / Salz 1,87 g

3.5 Regenerierhinweis

Kombidampf 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: 24.00 cm  
Breite 20.00 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

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

Druckdatum 17.03.2017

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