

Kaiserschmarrn püriert*****1. Stammdaten**

1.1 Produktbezeichnung	Kaiserschmarrn püriert***
1.2 Artikel-Nummer	36000723
1.3 EAN13	4250718653937
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**

SCHLAGSAHNE (mit Stabilisator Carragen), VOLLEI, MILCH teilentrahmt, Zucker, Rapsöl, MANDELN, HÜHNEREIWEIßPULVER (mit Säuerungsmittel Citronensäure), Zwieback (WEIZENMEHL, Zucker, Palmfett, Hefe, Invertzuckersirup, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Emulgator: E471, Backtriebmittel E500, E501), Wasser, Sirup mit Limettengeschmack (Wasser, Zucker, Limettensaft, Säuerungsmittel Citronensäure, natürliches Limettenaroma), modifizierte Stärke, Vanillearoma, Zitronenschale, Aroma, 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

Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus (Mandeln)

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

Kaiserschmarrn püriert***

- 3.4 Durchschnittliche Nährwerte pro 100g Brennwert kJ 1160 / kcal 276 / Fett 21,0 g, davon ges. Fettsäuren 8,3 g Kohlenhydrate 14,2 g, davon Zucker 11,0 g / Eiweiß 8,1 g / Salz 0,27 g
- 3.5 Regenerierhinweis Kombidampf 120 °C:15 min (TK) für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet
- 3.6 Für folgende Ernährungsformen geeignet: 1,3
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