

Boeuf Stroganoff püriert***

1. Stammdaten

1.1 Produktbezeichnung	Boeuf Stroganoff püriert***
1.2 Artikel-Nummer	31000103
1.3 EAN13	4250718670286
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

VOLLEI, Rindfleisch gewürzt, gebraten (19 %) (Rindfleisch, Rapsöl, Wasser, Reisstärke, Stabilisator Natriumcarbonate, Natriumcitrate, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Gewürze), SCHLAGSAHNE (mit Stabilisator Carrageen), SCHMAND, SENF (Wasser, SENFSAAT, Branntweinessig, Salz, Zucker, Karamellzuckersirup, Gewürze), Gewürzgurken (Gurken, Branntweinessig, Zucker, Salz, natürliches Aroma), Kartoffelpüree (Kartoffeln, VOLLMILCHPULVER, Sonnenblumenöl, Speisesalz, Dextrose, Glukosesirup, MILCHEIWEIß, Aromen, Stabilisator Diphosphat, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Kurkuma), Tomatenmark, Rapsöl, Wasser, Champignonpulver, Zucker, Karamellzucker, Rindfleischextrakt, Maltodextrin, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), modifizierte Stärke, natürliches Aroma, Rinderfett, Gewürze,

'Bitte sofort weiterfrostern!' 'Aufgetaute Produkte nicht wieder einfrieren!'
Regenerierhinweis: Kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet

3.2 Zusatzstoffe

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.

3.4 Produktbeschreibung

Rindfleisch püriert mit Champignons, Zwiebeln, Gurken und Rahmsauce.

Produktspezifikation

Boeuf Stroganoff püriert***

3.5 Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ 821 / kcal 196 / Fett 15,4 g, davon ges. Fettsäuren 6,3 g
Kohlenhydrate 5,9 g, davon Zucker 2,8 g / Eiweiß 8,8 g / Salz 1,78 g

3.6 Regenerierhinweis

siehe oberhalb

3.7 Für folgende Ernährungsformen geeignet:

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

3.8 Mikrobiologie

Wir bestätigen, dass das vorliegende Produkt der Verordnung (EG) Nr.2073/2005 über "mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel" sowie den gültigen Richt- und Warnwerten der DGHM entspricht.

4. Verpackung und logistische Daten

4.1 Abmaße

Länge: 24,00 cm
Breite: 20,00 cm
Höhe: 9,50 cm
Volumen: -

5. Lebensmittelrechtliche Angaben

5.1 Zertifizierung

DIN EN ISO 9001
IFS Food
EG-Öko-Verordnung

5.2 Normen/ Richtlinien

EG-Zulassung : DE RP-EV 002 EG
EG-Zulassung : DE RP-EFB 308 EG

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.

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

Druckdatum 28.05.2020

Stand: 15.01.2020

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-gruppe.com