

**Boeuf Stroganoff püriert\*\*\*****1. Stammdaten**

1.1 Produktbezeichnung	Boeuf Stroganoff püriert***
1.2 Artikel-Nummer	31000143
1.3 EAN13	4255575508215
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 Einwaage	Karton 1750 g (25 x 70 g)	
2.5 Verpackungseinheit	1 x 1750 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, Gewürze), Gewürzgurken (Gurken, Branntweinessig, Zucker, Salz, natürliches Aroma), Kartoffelpüree (Kartoffeln, MILCHPULVER, Speisesalz, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, natürliches Aroma (enthält MILCH), Kurkuma), Tomatenmark, Rapsöl, Wasser, Rindfleischextrakt, Champignonpulver, Zucker, Maltodextrin, Karamellzuckersirup, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), natürliches Aroma, Rinderfett, modifizierte Stärke, Gewürze.

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

**3.2 Zusatzstoffe**

Keine 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.  
Kreuzkontaminationen, auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potential, die im Anhang II VO (EU) Nr. 1169/2011 aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.

**3.4 Produktbeschreibung**

Bouf Stroganoff püriert  
aus Rindfleisch, mit Champignons, Gewürzgurken und Rahmsauce.

**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:

1,7

1=Vollkost

4=vegan

7=Glutenfrei laut Rezeptur

2= Leichte Vollkost

5=Glutenfrei

8=Lactosefrei laut Rezeptur

3=vegetarisch

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:	29,80 cm
Breite:	19,70 cm
Höhe:	14,40 cm
Volumen:	-

**5. Zertifizierung**

EG-Öko-Verordnung, Code-Nr. DE-ÖKO-003

**6. 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 07.03.2024

Stand: 29.12.23

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