

1. Lieferant / Adresse



Mügelner Tiefkühlkost Lange GmbH
Gewerbestraße 1, 04769 Mügeln

Tel.-Nr.: 034362/44626 Fax-Nr.: 034362/44617
E-Mail: info@lange-mtk.de

2. Produktbezeichnung / Artikelnummer

| | |
|-------------------------------|--|
| Artikelbezeichnung | Bauernfrühstück á 250 g fertiggebacken, tiefgefroren |
| Bezeichnung des Lebensmittels | Eieromelett mit Kartoffeln, Kassler und Zwiebeln |
| Lieferanten-Art.-Nr. | 00111 |
| EAN- Nummer 128 | 40 42235 00111 3 |

3. Verpackungseinheit / Füllmenge

| | |
|-----------------------------------|---|
| Gewicht pro Verpackungseinheit | 7,5 kg |
| Stückzahl pro Verpackungseinheit | 30 Stück |
| Art der Verpackung | lebensmittelechte Kunststofftüte und Karton |
| Bruttogewicht Karton | 7,85 kg |
| Art d. Transportverpackung | Palette |
| Stückzahl pro Transportverpackung | 63 Kartons x 30 Stück |
| Bruttogewicht Palette | 520 kg |
| Palettentyp | Europalette |
| Umverpackung | Stretchfolie |

4. Lagerung / MHD

| | |
|-------------------------------------|---|
| Temperatur; Klima | -18 °C, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren |
| Mindestens haltbar bei - 18°C | 18 Monate (547 Tage) |
| Mindestrestlaufzeit bei Anlieferung | 12 Monate (365 Tage) |

5. Funktionsbezeichnung

| | |
|--------------------|---------------|
| (Produktauslobung) | Hauptmahlzeit |
|--------------------|---------------|

6. Zubereitungsempfehlung

| | |
|----------------------|--|
| Kombidämpfer: | vorheizen, 100 °C, Produkt ca. 20 - 25 Minuten kombidämpfen (20 %) |
| Mikrowelle: | Produkt abdecken, 800 Watt, ca. 2 x 2 Minuten |
| Backofen: | Produkt mit Wasser besprühen, abdecken, 130 °C, ca. 15 Minuten |

| 7. Zutaten | | Angabe in Prozent |
|---|-------------------------------|--------------------------|
| Hühnervollei | | 46% |
| gedämpfte Kartoffeln (Kartoffeln, Konservierungsstoff (Natriummetabisulfit)) | | 30% |
| Rapsöl | | |
| Rohmilch | | |
| Kasslerschulter (Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff (E250), Dextrose, Glukose, Stabilisator (E450), Antioxidationsmittel (E301), Gewürzaromen, Rauch) | | 6% |
| Zwiebelwürfel | | 4% |
| Kaffeesahne | | |
| Salz | | |
| Maisstärke | | |
| Backpulver (Säureregulator (E450), Backtriebmittel (E500), Maisstärke) | | |
| Margarine (Palmfett, Wasser, pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume), Salz, Emulgatoren (E322, E471), Säuerungsmittel (E330), Aroma, Farbstoff (E160a)) | | |
| Gewürze | | |
| Kann Spuren von <i>Schalenfrüchten</i> und <i>Soja</i> und <i>Gluten</i> enthalten. | | |
| 8. Nährwertangaben je 100 g (gemäß LMIV Art.30) | | |
| Brennwert | 799 kJ / 192 kcal | |
| Fett | 13,9 g | |
| davon gesättigte Fettsäuren | 5,4 g | |
| Kohlenhydrate | 8,3 g | |
| davon Zucker | 0,6 g | |
| Eiweiß | 7,9 g | |
| Salz | 1,1 g | |
| 9. Sensorik – Produktbeschreibung | | |
| Aussehen | 1x geklappt | |
| Farbe | goldbraun | |
| Geruch | arteigen | |
| Geschmack | arteigen, aromatische Würzung | |
| Konsistenz | arteigen | |

10. Mikrobiologische Richtwerte

| Parameter | Analysenmethode | Einheit | Prüfergebnis |
|------------------------|--|---------|--------------------|
| Gesamtkeimzahl | ASU L00.00-88, Juni 2015, SOP:00.91005.M, Kultivierung | KbE/g | 1x10 ² |
| Enterobacteriaceae | ISO 21528-2, SOP:00.93300.L, Tempo/KZ | KbE/g | <1x10 ¹ |
| E.coli | ISO 16649-2:, SOP:00.92900.M, Tempo/KZ, Mod.: MPN-Verf. | KbE/g | <1x10 ¹ |
| Staphylococcus aureus | ISO 6888-2 mod., SOP:00.97600.M, Tempo/KZ | KbE/g | <1x10 ¹ |
| Bacillus cereus | Testkit BIOMÉRIEUX TEMPO® BC 80106, SOP:00.98104.M, Tempo/KZ | KbE/g | <1x10 ¹ |
| Listeria monocytogenes | ASU L00.00-22/-32, 2006-09, SOP:00.96000.M, Kultivierung | KbE/g | in 25 g negativ |
| Salmonellen | ASU L00.00-20, 2008-12, SOP:00.95003.M, Kultivierung | KbE/g | in 25 g negativ |
| | | | |

11. Allergene (nach LMIV Art.9 (1c))

| | Enthalten | | Kann Spuren enthalten |
|--|-----------|------|-----------------------|
| | Ja | Nein | |
| Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse | | | X |
| Krebstiere und -erzeugnisse | | X | |
| Eier und -erzeugnisse | X | | |
| Fisch und -erzeugnisse | | X | |
| Erdnüsse und -erzeugnisse | | X | |
| Soja und -erzeugnisse | | | X |
| Milch und -erzeugnisse, einschließlich Laktose | X | | |
| Schalenfrüchte und -erzeugnisse | | | X |
| Sellerie und -erzeugnisse | | X | |
| Senf und -erzeugnisse | | X | |
| Sesamsamen und -erzeugnisse | | X | |
| Schwefeldioxid und Sulfite > 10ppm | X | | |
| Lupine u. -erzeugnisse | | X | |
| Weichtiere und -erzeugnisse | | X | |

12. Zusatzstoffe

| Deklarationspflichtige Zusatzstoffe | Enthalten | | |
|---|-----------|------|--|
| | Ja | Nein | |
| „mit Farbstoff“ | X | | |
| „mit Konservierungsstoff“, oder „konserviert“ | X | | |
| „mit Nitritpökelsalz“ | X | | |
| „mit Nitrat“ | | X | |
| „mit Antioxidationsmittel“ | X | | |
| „mit Kochsalzersatz“ | | X | |
| „mit Geschmacksverstärker“ | | X | |
| „geschwefelt“ | X | | |
| „geschwärzt“ | | X | |
| „gewachst“ | | X | |
| „mit einer Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“ | | X | |
| „mit Süßungsmittel(n)“ | | X | |
| „enthält eine Phenylalaninquelle“ | | X | |
| „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ | | X | |
| „mit Phosphat“ | X | | |
| „unter Schutzatmosphäre verpackt“ | | X | |

13. Gentechnik (GVO) / Allgemeines

Das Produkt ist nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003 nicht zu kennzeichnen.

Hiermit wird bestätigt, dass das genannte Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthält oder aus solchen besteht, bzw. aus GMO hergestellt wurde oder Zutaten enthält, die aus GMO hergestellt wurden.

Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit gentechnisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9 % bezogen auf die einzelne Zutat. Es gelten ferner die weiteren Ausnahmen nach Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 sowie Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 gemäß ihrem jeweils aktuellen Stand. Dies gilt auch für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffen und Aromen.

Die Ware entspricht den jeweils lebensmittelrechtlichen und eichrechtlichen Anforderungen.

Aufgrund von Rezepturänderungen sowie Lieferantenwechsel können sich im Einzelfall Abweichungen ergeben. Vor diesem Hintergrund sowie aus Gründen von Gesetzesänderungen kann für die Richtigkeit der Angaben keine Gewähr übernommen werden. Es gelten die Angaben auf der Verpackung.

Die Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsservice und ist ohne Unterschrift gültig.

Ausgestellt durch: Mügelner Tiefkühlkost Lange GmbH, Gewerbestraße 1, 04769 Mügeln.