

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	Deftiges Omelett á 85 g fertiggebacken, tiefgefroren
Bezeichnung des Lebensmittels	Omelett mit Kasslerschulter und Zwiebeln
Lieferanten-Art.-Nr.	00275
EAN- Nummer 128	40 42235 00275 2

3. Verpackungseinheit / Füllmenge

Gewicht pro Verpackungseinheit	3,4 kg
Stückzahl pro Verpackungseinheit	40 Stück
Art der Verpackung	lebensmittelechte Kunststofftüte und Karton
Bruttogewicht Karton	3,7 kg
Art d. Transportverpackung	Palette
Stückzahl pro Transportverpackung	126 Kartons x 40 Stück
Bruttogewicht Palette	490 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, empfehlenswert zum Frühstück oder Abendessen
--------------------	---

6. Zubereitungsempfehlung

Kombidämpfer:	vorheizen, 100 °C, Produkt ca. 15 Minuten kombidämpfen (5%)
Mikrowelle:	Produkt abdecken, 800 Watt, ca. 2 Minuten
Backofen:	Produkt mit Wasser besprühen, abdecken, 130 °C, ca. 10 Minuten

7. Zutaten

Angabe in Prozent

Hühnervollei	54%
Kasslerschulter (Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff (E250), Dextrose, Glukose, Stabilisator (E450), Antioxidationsmittel (E301), Gewürzaromen, Rauch)	18%
Rohmilch	
Rapsöl	
Kaffeesahne	
Zwiebelwürfel	2%
Salz	
Maisstärke	
Backpulver (Säureregulator (E450), Backtriebmittel (E500), Maisstärke)	
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	846 kJ / 204 kcal
Fett	15,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,3 g
Kohlenhydrate	3,2 g
davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	11,7 g
Salz	1,5 g

9. Sensorik – Produktbeschreibung

Aussehen	1x geklappt
Farbe	gelb
Geruch	arteigen
Geschmack	arteigen, Kassler-Zwiebelnote
Konsistenz	arteigen

10. Mikrobiologische Richtwerte

Parameter	Analysenmethode	Einheit	Prüfergebnis
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl 30°C	Testkit BIOMÉRIEUX TEMPO® AC 41113, SOP:00.91600.M, MPN-Verfahren (miniaturisiert) Keimzählung	KbE/g	<1x10 ²
Enterobacteriaceae	Testkit BIOMÉRIEUX TEMPO® EB 80003, SOP:00.93300.L, MPN-Verfahren (miniaturisiert) Keimzählung	KbE/g	<1x10 ¹
E.coli	Testkit BIOMÉRIEUX TEMPO® EC 80004, SOP:00.92900.M, MPN-Verfahren (miniaturisiert) Keimzählung	KbE/g	<1x10 ¹
Koagulase-positive Staphylokokken	Testkit BIOMÉRIEUX TEMPO® STA 80002, SOP:00.97600.M, MPN-Verfahren (miniaturisiert) Keimzählung	KbE/g	<1x10 ¹
Bacillus cereus	Testkit BIOMÉRIEUX TEMPO® BC 80106, SOP:00.98104.M, MPN-Verfahren (miniaturisiert) Keimzählung	KbE/g	<1x10 ²
Listeria monocytogenes	ASU L00.00-22/-32, 2006-09, SOP:00.96000.M, Kultivierung (Chromogenes Substrat) Nachweis Keimzählung	KbE/g	in 25 g negativ
Salmonellen	ASU L00.00-20, 2008-12 mod., SOP:00.95003.M, Kultivierung (Chromogenes Substrat) Nachweis	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: Mügelnener Tiefkühlkost Lange GmbH, Gewerbestraße 1, 04769 Mügeln.