

<b>Wulff Fleisch- und Wurstwaren Vertriebs GmbH</b>	<b>PRODUKTSPEZIFIKATION</b>	Revision: 5
	<b>Artikel-Nr.: 048022</b>	
	<b>Holsteiner Röstling vorgebacken 140g TK</b>	Seite 1 von 3

**Produzent:** Wulff Fleisch- und Wurstwaren Vertriebs Tel.: 02504 / 7345 - 0 www.wulff-Fleischwaren.de  
Hermann-Löns-Weg 39 Fax: 02504 / 7345 - 45 info@wulff-Fleischwaren.de  
48291 Telgte DE-EV 1338 EG DE-EZ 940

**Sensorik:**

Merkmal	Eigenschaften
Aussehen:	Knusprig, goldgelb vorgebraten
Gewicht:	140g (40x140g)
Konsistenz:	Fest, Knusprig
Geruch:	Frisch, arttypisch
Geschmack:	arttypisch

**Chemische und Mikrobiologische Daten:**

chemisch-physikalische Analyse (Durchschnittswerte) je 100g	
Gesamteiweiß (GE):	
Fleischeiweiß (FE):	
Bindegewebeisweiß (BE):	
BEFFE:	
BE im FE:	
Fett:	8,1
Wasser:	
Fremdwasser:	
Wasser/Fleischeiweiß:	
Fett/Fleischeiweiß:	
Fett i. Tr.:	
Kohlenhydrate:	29,7

mikrobiologische Analyse (am Verpackungstag, Richtwerte) in KbE/g	
Escherichia coli	1 x 10 <sup>3</sup>
Koagulase-positive St	1 x 10 <sup>2</sup>
präsumtive Bacillus cereus	1 x 10 <sup>3</sup>
Salmonellen in 25g	negativ

MHD, RLZ, empfohlene Transport- und Lagerbedingungen	
MHD (Mindesthaltbarkeit):	15 Monate
RLZ (Restlaufzeit):	9 Monate
Transport, Lagerung:	bei -18 °C

**Zutaten und Nährwertangaben:**

Zutaten
52% Gemüse (Kartoffeln, Porree, Zwiebeln (in veränderlichen Gewichtsanteilen)), Panade (WEIZENMEHL, Trinkwasser, Maismehl, Maisstärke, HÜHNEREIWEISSPULVER, Speisesalz, Hefe, Gewürze, Speisewürze (aufgeschlossenes Pflanzeiweiß, Speisesalz), Dextrose, Hefeextrakt), Buchweizengrütze, WEIZENKÖRNER, Haferflocken, Tafelmeerrettich (Meerrettich, Rapsöl, Branntweinessig, MILCHEIWEISS, Stabilisatoren: Guarkernmehl, Xanthan, Antioxidationsmittel: NATIUMDISULFIT, Säuerungsmittel: Citronensäure, Gewürze, Süßstoff: Saccharin), Kräuter, Rapsöl.

Nährwertangaben, je 100g Fertigprodukt ca.	
kJ:	861
(kcal):	205
Fett:	8,1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,1 g
Kohlenhydrate:	29,7 g
davon Zucker:	1,6 g
Gesamteiweiß:	3,9 g
Salz:	0,9 g

Kann Spuren von...  
Die genannten Beurteilungen, Auskünfte und Empfehlungen sind unverbindlich. Bestehende Gesetze und Bestimmungen sind in jedem Fall zu beachten - dies gilt auch bzgl. etwaiger Schutzrechte Dritter. Diese Hinweise entbinden den Abnehmer nicht von dem Erfordernis, die hier genannten Produkte in eigener Verantwortung auf die Eignung für den vorgesehenen Zweck zu überprüfen.

Erstellt von / am:	freigegeben von GF:	
Michael Kleine-Tebbe		
2016-03-14 15:02:05		

<b>Wulff Fleisch- und Wurstwaren Vertriebs GmbH</b>	<b>PRODUKTSPEZIFIKATION</b>	Revision: 5
	<b>Artikel-Nr.: 048022</b>	
	<b>Holsteiner Röstling vorgebacken 140g TK</b>	Seite 2 von 3

**Zubereitungsempfehlungen:**

Art der Zubereitung	Zubereitungsempfehlung
Fritteuse: :	Bei 175°C ca. 5-6 Minuten frittieren. Die Kerntemperatur sollte 85°C betragen. Danach gut abtropfen lassen.  Konvektomat: Mit 10% Dampf bei 170°C ca. 18 Minuten garen.
Backofen:	Im vorgeheizten Backofen mit Umluft bei 170° C ca. 6 - 9 Minuten garen.
Pfanne:	Mit etwas Fett in der heißen Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 5 - 8 Minuten braten.

**Verpackungstechnische Daten**

Produktumhüllung	
Verpackungsart:	Folie
Tara der Umhüllung:	0,0015 g
Egalisiert:	Ja
Packungsinhalt:	5,6 kg
EAN:	4016183067118

Transportpalette	
Palettenart:	Euroholzpalette
Tara der Palette:	kg
Maße (l x b x h) in mm:	1.200 x 800 x 140

Versandverpackung	
Verpackungsart:	Karton
Karton-Nr.:	
Tara der Versandverp.:	0,209 g
Maße (l x b x h) in mm:	398 x 260 x 132
Egalisiert:	Ja
Gesamtinhalt ca.:	5,6 kg
EAN:	4016183067118

Palettenfaktor	
pro Lage:	9 Karton
Nettogewicht in kg, ca.:	50 pro Lage
pro Palette:	10 Lagen
Nettogewicht, ca.:	504 kg pro Palette
Gesamthöhe Palette:	1460 mm

Die genannten Beurteilungen, Auskünfte und Empfehlungen sind unverbindlich. Bestehende Gesetze und Bestimmungen sind in jedem Fall zu beachten - dies gilt auch bzgl. etwaiger Schutzrechte Dritter. Diese Hinweise entbinden den Abnehmer nicht von dem Erfordernis, die hier genannten Produkte in eigener Verantwortung auf die Eignung für den vorgesehenen Zweck zu überprüfen.

Erstellt von / am:	freigegeben von GF:	
Michael Kleine-Tebbe 2016-03-14 15:02:05		

<b>Wulff Fleisch- und Wurstwaren Vertriebs GmbH</b>	<b>PRODUKTSPEZIFIKATION</b>		Revision: 5
	<b>Artikel-Nr.: 048022</b>		
	<b>Holsteiner Röstling vorgebacken 140g TK</b>		Seite 3 von 3

**Potentielle allergieauslösende Inhaltsstoffe**

Lebensmittelallergene gemäß Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG	gemäß Rezeptur als Zutat enthalten, oder Zutat einer Zutat		in Spuren möglich, da z. B. im Betrieb verwendet		enthalten in:
	ja	nein	ja	nein	
glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse	X		X		Panade
Krebstiere und Krebserzeugnisse		X		X	
Eier und -erzeugnisse	X		X		Hühnereiweiß
Fisch und -erzeugnisse		X		X	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X		X	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	X		
Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X		X		Milcheiweiß
Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia- und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X	
Sellerie und -erzeugnisse		X		X	
Senf und -erzeugnisse		X	X		
Sesamsamen und -erzeugnisse		X		X	
Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO2	X			X	Tafelmeeretich
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X	

**Zusatzinformation bezüglich Kreuzkontamination:**

Grundsätzlich weisen wir darauf hin, dass entlang der komplexen Herstellungskette (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung aller in der Tabelle aufgeführten Stoffe nicht generell auszuschließen ist. Die WULFF Fleisch- und Wurstwaren Vertriebs GmbH minimiert das Risiko einer Kreuzkontamination in der eigenen Produktionsstätte durch die räumliche Trennung, generelle Produktionslenkung sowie Abgrenzung durch entsprechende Reinigungsmaßnahmen.

Trotz dieser Maßnahmen können wir eine Kreuzkontamination mit den in der Tabelle genannten und in unserem Betrieb verarbeiteten Allergenen jedoch nicht völlig ausschließen, weshalb diese möglicherweise in Spuren enthalten sein können.

**Erklärung zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln:**

Hiermit bestätigen wir, dass das Produkt weder nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln noch nach den neuen EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel\* kennzeichnungspflichtig ist.

\* (Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit

**Allgemeine Hinweise:**

Die vorstehenden Eigenschaftsangaben, die mit WULFF- Methoden ermittelt wurden, entsprechen unseren besten Kenntnissen. Sie sind als Information über dieses Produkt zu werten und nicht als Eigenschaftszusicherung. Bei Lieferung dieses Produktes gilt die aktuelle Qualitätsvereinbarung.

Die genannten Beurteilungen, Auskünfte und Empfehlungen sind unverbindlich. Bestehende Gesetze und Bestimmungen sind in jedem Fall zu beachten - dies gilt auch bzgl. etwaiger Schutzrechte Dritter. Diese Hinweise entbinden den Abnehmer nicht von dem Erfordernis, die hier genannten Produkte in eigener Verantwortung auf die Eignung für den vorgesehenen Zweck zu überprüfen.

Erstellt von / am:	freigegeben von GF:	
Michael Kleine-Tebbe 2016-03-14 15:02:05		