

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

**Produktbez.:** SINUS Erbse Minze Taler, 30g, tiefgefroren

**Sensorik:**

Merkmal	Eigenschaften
Aussehen:	rund, minzgrün
Gewicht:	30g
Konsistenz:	nach der Zubereitung fest im Biss
Geruch:	nach Erbse Minze
Geschmack:	nach Erbse Minze Hirtenkäse

**Chemische und Mikrobiologische Daten:**

chemisch-physikalische Analyse (Durchschnittswerte) je 100g	

mikrobiologische Analyse in KbE/g	
aerobe Gesamtkeimzahl	<10 <sup>6</sup>
Enterobacteriaceae	<5x10 <sup>3</sup>
E.coli	<10 <sup>2</sup>
Staphylokokken	<10 <sup>3</sup>
Salmonellen in 25 g	negativ
Listerien	<10 <sup>2</sup>

MHD, RLZ, empfohlene Transport- und Lagerbedingungen	
MHD (Mindesthaltbarkeit):	12 Monate
RLZ (Restlaufzeit):	6 Monate
Transport, Lagerung:	bei -18 °C

**Zutaten und Nährwertangaben:**

Zutaten
Erbsen(70%), KÄSE, WEIZENMEHL, Erbsenprotein, fraktioniertes Erbsenmehl, Erbsenstärke, Minze(0,5%), Zitronensaft, Gewürze, Salz, Rapsöl.

Kann Spuren von...

Hühnereineiweiß
-----------------

...enthalten.

Nährwertangaben, je 100g Fertigprodukt	
Energie:	790 kJ 189 kcal
Fett:	12,2 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3,8 g
Kohlenhydrate:	10,9 g
davon Zucker:	2,5 g
Gesamteiweiß:	9 g
Salz:	1,8 g

Hinweis: Nährwerte wurden rechnerisch ermittelt.

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:	Geprüft:	Freigegeben:
Johanna Kretzer 2018-03-16 11:11:23	Betriebsleiter	Geschäftsführung

**Zubereitungsempfehlungen:**

Art der Zubereitung	Zubereitungsempfehlung
Bratpfanne: :	bei mittlerer Hitze mehrmals wenden
Fritteuse::	2:30 Min bei 175 °C frittieren. 2:00 Min bei 185 °C
Konvektomat / Backofen:	Bei ca. 160°C ca. 15 Minuten mit 10% Dampfzugabe erhitzen. / Im vorgeheizten Backofen (Umluft) bei 180°C 8 Minuten garen.

**Verpackungstechnische Daten**

Produktumhüllung	
Verpackungsart:	Folienbeutel
Tara der Umhüllung:	0,010 g
Egalisiert:	Ja
Packungsinhalt:	3 kg
EAN:	

Versandverpackung	
Verpackungsart:	Karton
Karton-Nr.:	3kg
Tara der Versandverp.:	166 g
Maße (l x b x h) in mm:	297 x 236 x 105
Egalisiert:	Ja
Gesamthalt ca.:	3 kg
EAN:	4016183067378

Transportpalette	
Palettenart:	Europalette
Tara der Palette:	18-22 kg
Maße (l x b x h) in mm:	1.200 x 800 x 144

Palettenfaktor	
pro Lage:	13 Karton
Nettogewicht in kg, ca.:	39 pro Lage
pro Palette:	15 Lagen
Nettogewicht, ca.:	585 kg pro Palette
Gesamthöhe Palette:	1719 mm

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:	Geprüft:	Freigegeben:
Johanna Kretzer 2018-03-16 11:11:23	Betriebsleiter	Geschäftsführung

**Potentielle allergieauslösende Inhaltsstoffe**

Lebensmittelallergene gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	gemäß Rezeptur als Zutat enthalten, oder Zutat einer Zutat		in Spuren möglich		enthalten in:
	ja	nein	ja	nein	
glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse	X			X	WEIZENMEHL
Krebstiere und Krebserzeugnisse		X		X	
Eier und -erzeugnisse		X	X		
Fisch und -erzeugnisse		X		X	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X		X	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X	
Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X			X	KÄSE
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 SO <sub>2</sub>		X		X	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X	

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: Johanna Kretzer 2018-03-16 11:11:23	Geprüft: Betriebsleiter	Freigegeben: Geschäftsführung
--	----------------------------	----------------------------------

**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

**Konformitätserklärung für das Verpackungsmaterial:**

Wir bestätigen hiermit, dass die eingesetzten Primärverpackungen des Produktes den aktuellen Bestimmungen gem. VO (EG) 1935/2004 und VO (EU) 10/2011 entsprechen. Entsprechende Konformitätserklärungen unserer Verpackungsmittellieferanten liegen uns vor und können bei Bedarf eingesehen werden.

**Allgemeine Hinweise:**

Die vorstehenden Eigenschaftsangaben entsprechen unseren besten Kenntnissen. Sie sind als Information über dieses Produkt zu werten und nicht als Eigenschaftszusicherung.

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:	Geprüft:	Freigegeben:
Johanna Kretzer 2018-03-16 11:11:23	Betriebsleiter	Geschäftsführung