

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 Walnuss Cheese Drops

Sensorik:

| Merkmal | Eigenschaften |
|-------------|---------------|
| Gewicht: | 15g |
| Konsistenz: | bissfest |

Chemische und Mikrobiologische Daten:

| chemisch-physikalische Analyse (Durchschnittswerte) je 100g | |
|--|--|
| | |

| mikrobiologische Analyse in KbE/g | |
|-----------------------------------|--------------------|
| aerobe Gesamtkeimzahl | <10 ⁶ |
| Enterobacteriaceae | <5x10 ² |
| E.coli | <10 ¹ |
| Staphylokokken | <10 ² |
| Salmonellen in 25g | negativ |
| Listerien | <10 ² |

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

Zutaten und Nährwertangaben:

| Zutaten |
|--|
| Zwiebeln, 17% KÄSE, SELLERIE, WEIZENMEHL, HÜHNEREIEIWEIß, Möhren, Tomaten, 5% WALNUSS, Wasser, WEIZENfaser, Hefe, Salz, Gewürze. |

| Nährwertangaben, je 100g Fertigprodukt | |
|--|----------------------|
| Energie: | 1.086 kJ 260 kcal |
| Fett: | 15,3 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 3,8 g |
| Kohlenhydrate: | 15,3 g |
| davon Zucker: | 2,5 g |
| Gesamteiweiß: | 15,3 g |
| Salz: | 0,53 g |

Hinweis: Nährwerte 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 15:15:14 | Betriebsleiter | Geschäftsführung |

Zubereitungsempfehlungen:

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

Verpackungstechnische Daten

| Produktumhüllung | |
|---------------------|--------------------|
| Verpackungsart: | Seitenfaltenbeutel |
| Tara der Umhüllung: | 0,016 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 |
| Gesamtinhalt ca.: | 3 kg |
| EAN: | 4016183067354 |

| 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 15:15:14 | 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, Weizenfaser |
| Krebstiere und Krebserzeugnisse | | X | | X | |
| Eier und -erzeugnisse | X | | | X | Hühnereieiweißpulver |
| 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 | Walnuss |
| Sellerie und -erzeugnisse | X | | | X | Sellerie |
| Senf und -erzeugnisse | | X | | X | |
| Sesamsamen und -erzeugnisse | | X | | X | |
| Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO ₂ | | 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 15:15:14 | 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 15:15:14 | Betriebsleiter | Geschäftsführung |