

PRODUKTS PEZIFIKATION

Artikel-Nr.: 6731

Revision: 4		
Seite 1 von 4		

Produzent: Wulff Fleisch- und Wurstwaren Vertriebs

Hermann-Löns-Weg 39

48291 Telgte

Tel.: 02504 / 7345 - 0 Fax: 02504 / 7345 - 45 www.wulff-fleischwaren.de info@wulff-fleischwaren.de

DE - EV 1338 - EG

__ __ __

Produktbez.: SINUS Bulgur Spinat Mozzarella Burger, 125g, tiefgefroren

Sensorik:

Merkmal	Eigenschaften	
Aussehen:	Rötlich- gelbes Pattie mit sichtbarem Cornflakes Mantel	
Gewicht:	125 g +/-10g	
Konsistenz:	nach der Zubereitung knackiger Mantel mit feiner bissfester Einlage	
Geruch:	Lauch, Gemüse, Cornflakes	
Geschmack:	Lauch, Gemüse, Cornflakes	

Chemische und Mikrobiologische Daten:

chemisch-physikalische Analyse		
(Durchschnittswerte) je 100g		

mikrobiologische Analyse in KbE/g		
E.coli	<10^3	
Staphylokokken	<10^3	
Bacillus cereus	<10^3	
Salmonellen in 25 g	negativ	
Listerien	<10^2	

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

Zutaten und Nährwertangaben:

Zutaten
Cornflakes, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), 10%
MOZZARELLA (pasteurisierte KUHMILCH, Speisesalz,
Säuerungskulturen, mikrobielles Lab),Sonnenblumenöl,
10% Lauch, 8% Spinat, 10% Bulgur (Wasser,
HARTWEIZEN), Rote Linsen (Wasser, rote Linsen),
HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Pflanzenprotein, Speisesalz,
Gewürze, Rapsöl.

Nährwertangaben, je 100g Fertigprodukt		
Energie:	1.018 kJ	
	244 kcal	
Fett:	14 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	2,6 g	
Kohlenhydrate:	22 g	
davon Zucker:	1,3 g	
Gesamteiweiß:	7,4 g	
Salz:	1,0 g	

Hinweis: Die Nährwertangaben sind Erfahrungswerte

Bestehende Gesetze und Bestimmungen sind in jedem Fall zu beachten -

Erstellt von / am:	Geprüft:	Freigegeben:		
Johanna Kretzer	Betriebsleiter	Geschäftsführung		
2018-03-16 15:15:17	Detriebsieitei	Geschartsfulliung		



PRODUKTSPEZIFIKATION

Artikel-Nr.: 6731

Revision: 4
Seite 2 von 4

Zubereitungsempfehlungen:

Art der Zubereitung	Zubereitungsempfehlung		
Bratpfanne: :	bei mittlerer Hitze mehrmals wenden		
Fritteuse::	3:30 Min bei 175 °C frittieren.		
	3:00 Min bei 185 °C		
Konvektomat / Backofen	Bei ca. 160°C ca. 15 Minuten mit 10% Dampfzugabe erhitzen.	/	Im vorgeheizten Backofen (Umluft) bei
	180°C 12-16 Minuten garen.		

Verpackungstechnische Daten

Produktumhüllung		
Verpackungsart:	Folienbeutel	
Tara der Umhüllung:	0,010 g	
Egalisiert:	Nein	
Packungsinhalt:	25 x 0,125 kg	
EAN:		

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

Versandverpackung		
Verpackungsart:	Karton	
Karton-Nr.:	3Kg	
Tara der Versandverp.:	166 g	
Maße (I x b x h) in mm:	297 x 236 x 105	
Egalisiert:	Nein	
Gesamtinhalt ca.:	3,125 kg	
EAN:	4016183067316	

Palettenfaktor		
pro Lage:	13 Karton	
Nettogewicht in kg, ca.:	41 pro Lage	
pro Palette:	15 Lagen	
Nettogewicht, ca.:	609 kg pro Palette	
Gesamthöhe Palette:	1719 mm	

Bestehende Gesetze und Bestimmungen sind in jedem Fall zu beachten -

Erstellt von / am:	Geprüft:	Freigegeben:	
Johanna Kretzer	Betriebsleiter	Geschäftsführung	
2018-03-16 15:15:17		Geschartsfullfullg	



PRODUKTSPEZIFIKATION

Artikel-Nr.: 6731

Revision: 4
Seite 3 von 4

Potentielle allergieauslösende Inhaltsstoffe

Lebensmittelallergene	gemäß Rezeptur als Zutat		in Spuren möglich		
gemäß Anhang II der	enthalten, oder Zutat einer Zutat				enthalten in:
Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	ja	nein	ja	nein	
glutenhaltiges Getreide (Weizen,					
Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut	×			X	WEIZENMEHL HADTWEIZEN
oder deren Hybridstämme) und	^			^	WEIZENMEHL, HARTWEIZEN
daraus gewonnene Erzeugnisse					
Krebstiere und Krebserzeugnisse		Х		Х	
Eier und -erzeugnisse	Х			Х	HÜHNEREIEIWEIßPULVER
Fisch und -erzeugnisse		Х		Х	
Erdnüsse und Erdnusserzeunisse		Х		Х	
Sojabohnen und daraus gewonnene		Х		х	
Erzeugnisse		^		^	
Milch und -erzeugnisse	Х			X	KUHMILCH, MOZZARELLA
(einschließlich Laktose)	^			^	ROTHILETT, MOZZANELLA
Schalenfrüchte, d.h. Mandeln,					
Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-,					
Pekan-, Para-, Makadamia- und		X		X	
Queenslandnüsse und daraus					
gewonnene Erzeugnisse					
Sellerie und -erzeugnisse		X		Х	
Senf und -erzeugnisse		X		Х	
Sesamsamen und -erzeugnisse		Χ		Х	
Schwefeldioxid und Sulfite					
(Konzentration mehr als 10mg/kg		X		X	
oder 10mg/l), ausgedrückt als SO2					
Lupinen und daraus gewonnene		Х		x	
Erzeugnisse		^			
Weichtiere und daraus gewonnene		Х		X	
Erzeugnisse		Λ			

Bestehende Gesetze und Bestimmungen sind in jedem Fall zu beachten -

Erstellt von / am:	Geprüft:	Freigegeben:	
Johanna Kretzer	Betriebsleiter	Geschäftsführung	
2018-03-16 15:15:17		Geschartsfullfullg	



PRODUKTSPEZIFIKATION

Artikel-Nr.: 6731

Revision: 4
Seite 4 von 4

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 -

Erstellt von / am:	Geprüft:	Freigegeben:	
Johanna Kretzer	Betriebsleiter	Geschäftsführung	
2018-03-16 15:15:17		describitsfullialig	