



Spezifikation

gültig ab: 05.2024

Artikelnummer: 40076001 Artikel: Königsbergerklopse in Sauce, ca. 2,5Kg, vac, tiefgefroren

1. Ansprechpartner:

Qualitätsmanagement: Herr Mertel Betriebsleiter: Herr Reimers
Telefon: 040 / 43205-366 | Email: b.mertel@mattfeld.de Telefon 040 / 43205-226 | Email: j.reimers@mattfeld.de

2. Verkehrsbezeichnung: Königsbergerklopse in Sauce, ca. 2,5Kg, vac, tiefgefroren

3. Produktbeschreibung

4. Zubereitungs-/Verzehrempfehlung:

Vor dem Verzehr erhitzen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

5. Zutatenverzeichnis:

Zutaten: Sauce: ((70%) Trinkwasser, SAHNE, Roux (WEIZENmehl, Palmöl), Zwiebeln, Zitronensaft, Kapern (Kapern, Weisweinessig), BUTTER, Zucker, Gewürze), Fleischklopse: ((30%) Rindfleisch, Schweinefleisch, Semmelbrösel (WEIZENmehl, Speisesalz, Hefe), VOLLEI, Gewürze).

6. Gewichte:

Gewicht pro Einzelpackung / Einzelstück ca.	2,500 kg	Toleranzen	
Stücke / Packungen pro Verkaufseinheit ca.	4 Stück	Mindestgewicht / Stück	kg
Nettogewicht der Verkaufseinheit ca.	10,000 kg	Maximalgewicht / Stück	kg

7. Lagerbedingung und Haltbarkeit:

Lagerbedingung -18°C
Haltbarkeit ab Produktion 540 Tage

Die o. g. Haltbarkeit gilt bei einer kontinuierlichen Kühlung nach Produktion unter Berücksichtigung der Lagertemperatur.

8. Verpackung und logistische Daten:

Innenverpackung	Vakuumverpackt (Folie) 20g	Maße LxBxH	310x245mm
Umverpackung	Karton Modul 2 N	Maße LxBxH	165 x 401 x 291 cm
Gewicht der Umverpackung	0,41 kg		
Einheiten/Lage	8	Lagen/Palette	6
		Einheiten/Palette	48

EAN128 (Einzelgebinde):	04002335760013	EAN128 (Summengebinde):	94002335760016
EAN13 (Einzelgebinde):	2810820000009	EAN13 (Summengebinde):	2810820000009

Die von uns verwendeten Packmittel entsprechen den gesetzlichen Anforderungen des deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie seinen Folgeverordnungen in der jeweils gültigen Fassung.

9. Durchschnittliche Nährwertangaben in g pro 100g:

Brennwert kJ/kcal	706/169
Fett / Fettsäuren	13 g
- davon gesättigt	8,5 g
Kohlenhydrate	6,1 g
- davon Zucker	2,8 g
Eiweiß	6,9 g
Salz	0,90 g

10. Mikrobiologische Werte:

gemäß Richt- und Warnwerte der Arbeitsgruppe "Mikrobiologische Richt- und Warnwerte" der Fachgruppe "Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene" der DGHM, Stand: 08.2022) –Auszug-

Enterobacteriaceae: <5.000 KbE/g

Salmonella:	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes:	<100 KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken:	<1.000 KbE/g
Escherichia coli:	<100 KbE/G
präsumtive Bacillus cereus:	<1.000 KbE/g
clostridium perfringens:	<1.000 KbE/g

11. Gentechnik und Bestrahlung:

Das Produkt wird ohne Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) hergestellt. Es besteht keine Kennzeichnungspflicht nach der VO (EG) 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und VO (EG) 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der RL 2001/18/EG.

Das Produkt und die verwendeten Rohstoffe wurden nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

12. Allergene Stoffe (gemäß Anhang II VO 1169/2011):

Allgemeine Hinweise zur Allergieinformation:

Die Ausführungen dieser Allergieinformation entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und beruhen auf den uns vorliegenden Lieferantenerklärungen in Bezug auf die enthaltenen Rohstoffe. Die Angaben beziehen sich nur auf Rohstoffe, die laut Rezeptur enthalten sind und für die keine Ausnahmegenehmigung nach RL 205/26/EG erteilt wurde.

Glutenhaltiges Getreide	Ja
Krebstiere	Nein
Eier	Ja
Fisch	Nein
Erdnüsse	Nein
Soja	Nein
Milch (einschließlich Laktose)	Ja
Schalenfrüchte	Nein
Sellerie	Nein
Senf	Nein
Sesamsamen	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite	Nein
Lupinen	Nein
Weichtiere (Mollusken)	Nein

13. Bild (Serviervorschlag):

Diese Spezifikation wurde EDV-technisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig.

Hamburg, den 14.05.2024