

Produkt-Spezifikation

Erstellungsdatum: 14.12.2016

Version: 1

gültig ab der Kennzeichnung
mit MHD: 14.12.2017

Elektronisch erstellt, ohne Unterschrift gültig.



www.karlkemper.de

| | | |
|----------------------------|--|--|
| 1. Produkt- bezeichnung | Artikel-Nr: | 150609 |
| | Artikelbezeichnung: | Kohlroulade, "Meister", ca. 220 g |
| | (Verkehrsbezeichnung im Sinne der LMIV): | mit Hackfleischfüllung, roh, tiefgefroren |
| | Physikalischer Zustand: | roh |
| | Artikelkurzbeschreibung: | Saftiges Schweinehackfleisch verfeinert mit Zwiebeln und Gewürzen, umhüllt von einem zarten Mantel aus Weißkohlblättern. |

| | | |
|----------------|-----------------|--|
| 2. Deklaration | Zutaten: | Weißkohl 54 %, Schweinefleisch 28 %, Speck, Wasser, Zwiebeln, Würzmischung (Speisesalz, Gewürze (enthalten SENFMEHL), LAKTOSE, Würze, Stabilisator (Trinatriumcitrat), Gewürzextrakte), HÜHNEREI-EIWEISSPULVER. Kann Spuren von Rind, SOJA, GLUTEN und SELLERIE enthalten. |
| | (gemäß LMIV) | |

| | | |
|--------------------------------|---|-------------------|
| 3. Nährwertangaben pro 100g | Energie | 778 kJ / 187 kcal |
| | Fett | 15 g |
| | davon: gesättigte Fettsäuren | 5,3 g |
| | Kohlenhydrate | 7,6 g |
| | davon: Zucker | 3,4 g |
| | Eiweiß | 6,1 g |
| | Salz | 0,8 g |
| | Die Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen biologischen Schwankungen gemäß LMIV. | |

| 4. Allergene | laut Rezeptur enthaltene Allergene | | Kreuzkontamination möglich |
|--------------|---|------------------------|----------------------------|
| | Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Karmut oder Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse : | - | Ja |
| | Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse : | - | Nein |
| | Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse : | Hühnerei-Eiweißpulver | Nein |
| | Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse : | - | Nein |
| | Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse : | - | Nein |
| | Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse : | - | Ja |
| | Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse : | Würzmischung (Laktose) | Nein |
| | Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse : | - | Nein |
| | Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse : | - | Ja |
| | Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse : | Gewürze (enthält Senf) | Nein |
| | Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse : | - | Nein |
| | Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als SO ₂ angegeben : | - | Nein |
| | Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse : | - | Nein |
| | Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßer) und daraus hergestellte Erzeugnisse : | - | Nein |

["-" = nicht in der Rezeptur enthalten]

Produkt-Spezifikation

Erstellungsdatum: 14.12.2016

Version: 1

gültig ab der Kennzeichnung
mit MHD: 14.12.2017

Elektronisch erstellt, ohne Unterschrift gültig.



www.karlkemper.de

5. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten / bei loser Abgabe

| | |
|-----------------------|---|
| Farbstoff: | - |
| Konservierungsstoff: | - |
| Antioxidationsmittel: | - |
| Geschmacksverstärker: | - |
| geschwefelt: | - |
| geschwärzt: | - |
| gewachst: | - |
| Süßungsmittel: | - |
| Phosphat: | - |

["-" = nicht enthalten gemäß Zusatzstoff-ZulassungsVO §9]

6. Zubereitungs- empfehlungen



Kombi- dämpfer:

In der Pfanne von allen Seiten anbraten, mit Brühe angießen, bei 180 °C auf Stufe "Kombidampf" ca. 50 - 60 Minuten garen.



Pfanne:

Fett / Öl erhitzen, Kohlroulade von beiden Seiten anbraten, etwas Wasser angießen und im eigenen Sud ca. 50 - 60 Minuten garen.

7. Mikrobiologische Grenzwerte [KBE/g]

| | Einheit [KBE/g] | | Einheit [KBE/g] |
|------------------------|-----------------|-------------------------|-----------------|
| Enterobacteriaceae: | 50.000 | Listeria monocytogenes: | <100 |
| E coli: | 10.000 | | |
| Staphylococcus aureus: | 5.000 | | |
| Salmonella: | neg. in 25 g | | |

8. Bestelleinheit / Logistische Daten

| | |
|--|---------------------------------------|
| Inhalt: | 40 x ca. 220 g |
| Netto Gewicht Verkaufseinheit (g): | 8.800 |
| Brutto Gewicht Verkaufseinheit (g): | 9.162 |
| Tara Gewicht Verpackung (g): | 362 |
| Karton-Abmessungen (in mm): | 398 x 262 x 266 |
| EAN Code (Bestelleinheit): | 4001342006091 |
| EAN Code (Wiederverkaufseinheit): | - |
| Karton / Lage: | 9 |
| Lagen / Palette: | 6 |
| Anzahl Kartons / Palette: | 54 |
| Gesamtgewicht Palette (kg): | Netto: 475,2 Brutto: 514,748 |
| Lagerbedingungen: | Tiefkühlagerung bei -18°C oder kälter |
| Mindesthaltbarkeitszeit bei Anlieferung: | 4 Monate |

9. Allgemeine Erklärungen

Allgemeiner Hinweis zu GVO

Das Produkt muss nach unserem derzeitigen Kenntnisstand nicht im Sinne der VO (EG) Nr. 1829 / 2003 und VO (EG) Nr. 1830 / 2003 gekennzeichnet werden.

Allgemeine Erklärung

Das Produkt einschließlich der verwendeten Rohstoffe, Hilfsstoffe und der Verpackung entsprechen den gültigen Verordnungen VO (EG) Nr. 1935 / 2004, VO (EU) 10 / 2011 und der Bedarfsgegenstände- VO und dem damit verbundenen LFGB, den gültigen europäischen/deutschen Gesetzen, deren Folgeverordnungen, Leitsätzen des deutschen Lebensmittelbuches in den jeweils gültigen Fassungen und der allgemeinen Verkehrsauffassung. Die Verarbeitung des Produktes erfolgt nach GMP / HACCP - Grundsätzen, so dass nach menschlichem Ermessen alle Maßnahmen zur Fremdkörpervermeidung getroffen wurden. Die Ware ist somit frei von Fremdkörpern, soweit technologisch möglich.

Die Angaben dieser Spezifikation beziehen sich auf das Produkt im Originalgebinde. Die Weiterverarbeitung des Produktes muss in Übereinstimmung mit den allgemeinen GMP-/HACCP-Grundsätzen und unter Einhaltung hygienischer Bedingungen erfolgen. Für aus unserem Produkt hergestellte Produkte kann keine Haftung übernommen werden.

Die vorstehenden Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen zustande gekommen sind. Schwankungen können in grundsätzlich allen dargestellten Werten aufgrund der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht ausgeschlossen werden. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produkthandhabung, die außerhalb unseres Einflussbereichs liegt, Qualitätsveränderungen ergeben, für die keine Haftung übernommen werden kann. Die Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.



Unternehmen der ECF-Group:

Eichkamp GmbH & Co. KG / Eichkamp 16 / 49681 Garrel / Fon: 04474.9898-0

Karl Kemper Convenience GmbH / Siemensstraße 11 - 13 / 46325 Borken / Fon: 02861.947-0