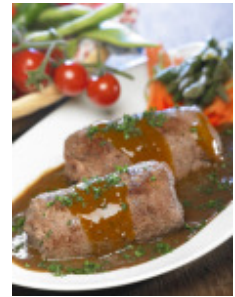


Hersteller /  
Vertriebsges. Bergland Food GmbH

Marke Bergland  
Artikelnr: 2104018050

# Bergland



## Rinderroulade 180g Hausfrauenart

Deftige Hausmannskost! Handgewickelte Roulade aus saftigen Fleischscheiben aus dem Hinterviertel. Traditionell gefüllt mit Zwiebelwürfeln, magerem Speck, Gurke und Senf. Fein abgestimmt mit Gewürzen. 68% Rindfleisch! Zubereitungsfertig

- ohne Holzspieß
- ohne Zusatzstoffe
- ohne Geschmacksverstärker
- ohne Konservierungsstoffe
- ohne Hefeextrakt

### Zutaten

68% Rindfleisch, 14% Zwiebeln, 11% mag. Speck (Schweinefleisch, Speisesalz, Buchenholzrauch), Gurke (Gurken, Wasser, Branntweinessig, Speisesalz, Zucker, Gewürzextrakte), SENF (Wasser, SENFkörner, Branntweinessig, Salz, Zucker, Gewürze), Kochsalz, Gewürze

**Kenntlichmachung bei loser Abgabe** kenntlichmachungsfrei

**Kostformen** glutenfrei; laktosefrei

### Nährwerte pro 100 g Produktmasse \*) - Herstellerangabe

<b>Energie</b>	103 kcal
<b>Energie</b>	432 kJ
<b>Fett</b>	4,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren	1,88 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
<b>Kohlenhydrate</b>	0,8 g
- davon Zucker	0,8 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.A.
- davon Stärke	k.A.
<b>Ballaststoffe</b>	0 g
<b>Eiweiß</b>	14,73 g
<b>Salz</b>	k.A.
<b>Natrium</b>	0,21 g

\*) Hinweis: Durchschnittlich pro 100 g Produktmasse. Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

<b>Allergene Zutaten (lt.Rezeptur*) gemäß Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)</b>	
<b>Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl.Lactose</b>	nein
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	ja; Senf
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben</b>	nein
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	nein

<b>Allergene Zutaten (lt.Rezeptur*) gemäß ALBA Liste, Fassung: 2011</b>	
Weizen	nein
Roggen	nein
Gerste	nein
Hafer	nein
Dinkel	nein
Kamut	nein
Gluten	nein
Krebstiere	nein
Ei	nein
Fisch	nein
Erdnüsse	nein
Soja	nein
Milch	nein
Mandeln	nein
Haselnüsse	nein
Walnüsse	nein
Kaschunüsse	nein
Pekannüsse	nein
Paranüsse	nein
Pistazien	nein
Makademianüsse / Queenslandnüsse	nein
Nüsse (Schalenfrüchte)	nein
Sellerie	nein
Senf	ja
Sesamsamen	nein
Schwefeldioxid und Sulphite (E220 - E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO <sub>2</sub>	nein
Lupine	nein
Weichtiere	nein
Laktose	nein
Kakao	nein
Glutamat (E620 - E625)	nein
Hühnerfleisch	nein
Koriander	nein
Mais	nein
Hülsenfrüchte	nein
Rindfleisch	ja
Schweinefleisch	ja
Karotte	nein
Erdnussöl**	nein
Nussöl**	nein
Sesamöl**	nein
Sojalecithin**	nein

\*) rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. \*\*) optionale bzw. veraltete Zutaten

<b>Informationen</b>	
Lagerhinweise	
Tiefgekühlt bei -18°C	
<b>Zubereitung</b>	
<p>Kombidämpfer: Rouladen tiefgefroren mit der überlappenden Stelle nach unten bei 200°C auf Stufe "Heißluft" ca 15-20 Min (je nach gewünschtem Bräunungsgrad) Farbe nehmen lassen, mit Brühe angießen und bei 160°C auf Stufe "Kombidampf" ca 60-90 Min garen.</p> <p>Pfanne: Fett / Öl erhitzen, Roulade rundrum von beiden Seiten anbraten, mit etwas Brühe/ Wasser angießen und ca. 60-90 Minuten garen.</p>	
<b>Allgemeine Erklärung</b>	
<p>Die Verarbeitung des Produktes erfolgt nach HACCP-Grundsätzen, so dass nach menschlichem Ermessen alle Maßnahmen zur Fremdkörpervermeidung getroffen wurden.</p> <p>Die Angaben dieser Spezifikation beziehen sich auf das Produkt im Originalgebinde. Die Weiterverarbeitung des Produktes muss in Übereinstimmung mit den allgemeinen HACCP-Grundsätzen, unter Einhaltung hygienischer Bedingungen erfolgen. Für aus unserem Produkt hergestellte Produkte kann keine Haftung übernommen werden.</p> <p>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.</p>	
<b>Hinweis zur Allergenkennzeichnung</b>	
<p>Die in unseren Produkten enthaltenen Allergene sind in der Zutatenliste genannt. Unter Berücksichtigung möglicher Kreuzkontaminationen in unserer Produktion können wir Spuren weiterer, folgender Allergene aber nicht ausschließen: glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse. Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, ...) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.</p>	
<b>GVO-Erklärung</b>	
<p>Das Produkt muss nach unserem derzeitigen Kenntnisstand nicht im Sinne der EU Richtlinie (EC) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 und des Gentechnikgesetzes (GenTG) gekennzeichnet werden.</p>	
<b>Allgemeine Angaben</b>	
<b>PRINS Produktgruppe</b>	Fertiggerichte, Teilfertiggerichte TK
<b>PRINS Produktuntergruppe</b>	Fleisch, Geflügel, Wild
<b>Hersteller Produktgruppe</b>	Rouladen & Paprikaschoten
<b>Hersteller Produktuntergruppe</b>	roh
<b>Produktkategorie</b>	
<b>Lagerkategorie</b>	Tiefkühlprodukt
<b>Bezugsquelle</b>	- Fachgroßhandel (FGH)
<b>Restlaufzeit</b>	6 Monate
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	9 Monate
<b>Einzelpackung(EP)/Verbrauchseinheit</b>	
<b>EP/ Verbrauchseinheit Typ</b>	
<b>EP GTIN Nr.</b>	4046454010031
<b>EP Anzahl Stück in VKE</b>	50 Stück in VKE
<b>EP Brutto Gewicht / Inhalt</b>	
<b>EP Netto Gewicht / Inhalt</b>	ca. 9 kg
<b>EP Abtropfgewicht/Füllmenge</b>	
<b>EP Gewicht Verpackung in g</b>	
<b>EP Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)</b>	

<b>Verkaufseinheit(VKE)</b>	
VKE Typ	
VKE Info	50 Stk./ Karton
VKE GTIN	4046454010031
VKE Brutto Gewicht / Inhalt	
VKE Netto Gewicht / Inhalt	ca. 9 kg
VKE Abtropfgewicht/Füllmenge	
VKE Gewicht Verpackung in g	
VKE Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)	
VKE Grammfaktor Netto (Umrechnungsfaktor Grundeinheit in Gramm)	1.000
<b>Paletteninfo</b>	
Typ	EURO Holz
Handling	Mehrweg
Anzahl VKE pro Palette	63
Anzahl VKE pro Lage	9
Anzahl Lagen pro Palette	7
Abmessungen in mm (L x B x H)	
Gesamtgewicht in kg	
<b>Herstellerinfo</b>	
Anschrift	Bergland Food GmbH Schlachthausstraße 1 16928 Pritzwalk
eMail	<a href="mailto:info@bergland-food.de">info@bergland-food.de</a>
Telefon	03395/7622-0
Fax	03395/7622-30
Internet	<a href="http://www.bergland-food.de">http://www.bergland-food.de</a>
<b>Shop- / Bestellsystem</b>	

Stand lt. Herstellerangabe: **01.12.2014**  
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Letzte Aktualisierung des Datensatzes: **08.12.2014**

