

Produktspezifikation

Fleischspieß

November 2014; Version 5.0

Bergland

KURZINFO

Fleischspieß

Mageres Schweinefleisch aus dem Schinken, abwechselnd mit frischen Zwiebeln auf einem Holzspieß gesteckt. Roh.

<i>Gewicht</i>	<i>Art.-Nr.</i>	<i>EAN-Code</i>
150g	3300015020	4046454072008
180g	3300018020	4046454072015

- ✓ **Deklarationsfrei**
- ✓ Ohne Geschmacksverstärker
- ✓ Ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Ohne Hefeextrakt



NÄHRWERTANGABEN

pro 100g

Brennwert (kJ):	405 kJ/ 96 kcal	Kohlenhydrate:	3,5g
Eiweiß:	13,8g	davon Zucker:	1,9g
Salz:	0,1g	Fett:	3,0g
Ballaststoffe:	<0,4g	davon gesättigte Fettsäuren:	1,1g

Die Werte unterliegen bei Naturprodukten üblichen biologischen Schwankungen.

Produktspezifikation

Fleischspieß

November 2014; Version 5.0

Bergland

DEKLARATION

Zutaten incl. Zusatzstoffe:

Schweinefleisch a.d. Schinken (67%), Zwiebeln, Holzspieß (nicht essbar)



Deklarationsfrei
§ 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV)

Produktionsland: Deutschland
EG-Nummer: DE EHK 537 EG
Ursprungsland Rohstoffe: Deutschland, zus. EG Länder
(Zwiebeln/ Gewürze weltweit)

Allergene sowie daraus hergestellte Erzeugnisse lt. Rezeptur:

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Glutenhaltiges Getreide | <input type="checkbox"/> Krebstiere | <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte |
| <input type="checkbox"/> Milch & Laktose | <input type="checkbox"/> Soja | <input type="checkbox"/> Sellerie |
| <input type="checkbox"/> Fisch | <input type="checkbox"/> Eier | <input type="checkbox"/> Senf |
| <input type="checkbox"/> Sesam | <input type="checkbox"/> Schwefeldioxid u. Sulfite >10g/ Liter oder kg | <input type="checkbox"/> Weichtiere |
| <input type="checkbox"/> Erdnüsse | <input type="checkbox"/> Lupine | |

Physikalischer Zustand:

- tiefgefroren roh gegart gebräunt

VERPACKUNG/ LAGERUNG

Artikel	150g	180g
Kartoninhalt Stk.	20 Stk.	20 Stk.
Kartons pro Lage	9	6
Lagen pro Palette	12	7
Kartons pro Palette	108	102

Lagerbedingung: Tiefgekühlt bei -18°C
MHD: Ab Herstellungstag 6 Monate
Restlaufzeit MHD bei Lieferung: 4 Monate

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Allgemeine Hinweise:

Tiefgefroren zubereiten! Produkt nur durchgegart verzehren! Gewichtsverlust durch Tiefgefrieren, Zubereiten und Erhitzen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Kombidämpfer:

Spieße im tiefgefrorenen Zustand kurz anbraten und würzen, damit sie eine gleichmäßige Farbe bekommen. Anschließend in ein GN-Blech legen, mit Fleischfond auffüllen und im Kombidämpfer bei 170°C ca. 30 Min garen.

Pfanne:

Etwas Speiseöl oder -fett in einer Deckelpfanne erhitzen. Fleischspieße von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend mit Flüssigkeit (z.B. Fleischbrühe) ablöschen und bei geringer Hitze mit Deckel ca. 30 Minuten köcheln lassen. Je nach Geschmack zwischenzeitlich weitere Zutaten (z.B. Tomatenmark) hinzugeben.

Produktspezifikation

Fleischspieß

November 2014; Version 5.0

Bergland

ALLGEMEINE ERKLÄRUNGEN

Allgemeiner Hinweis zu Genetisch veränderten Organismen

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.

Hinweis zur Allergenkezeichnung

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.

Allgemeine Erklärung

Die Verarbeitung des Produktes erfolgt nach HACCP-Grundsätzen, so dass nach menschlichem Ermessen alle Maßnahmen zur Fremdkörpervermeidung getroffen wurden. 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. 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.

Hergestellt für: Bergland Food GmbH - Schlachthausstraße 1 - 16928 Pritzwalk