müller menü iss' natürlich!	Produktspezifikation	FB 02-030
		Stand: 01.09.2016
		Revision: 006

1 Bezeichnung / Herkunft

Verkehrsbezeichnung: **Leichte Vollkost - Gemüsereis mit Zucchini und Karotten**

Produktionsland: Deutschland

Hersteller: **Müller Menü GmbH & Co. KG**
Melkerstieg 16, 21217 Seevetal
Tel: 040/769187-0, Fax: 040/769187-22
E-Mail: info@muellermenue.de

EG-Kontrollstellennummer: DE-NI 21217-EG
ÖKO-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-001

Notfallnummer (außerhalb der Geschäftszeiten)**: 0170 – 63 67 99 5**

2 Produktbeschreibung

Artikel-Nummer	EAN-Code	Füllmenge	Verpackungsinhalt
1047703	4001158034608	2000 g	2 Portionsbeutel

Ernährungsinformationen:

	Ja	Nein
Ökologische Herkunft - gemäß VO (EWG) Nr. 2092/91		x
Glutenfrei - Glutengehalt < 2 mg / 100 g	x	
Lactosefrei - Lactosegehalt < 10 mg / 100 g	x	
vegetarisch* - geeignet für eine ovo-lacto-vegetabile Ernährung	x	
vegan* - geeignet für eine vegetabile Ernährung	x	
mit **Fisch****		x
mit **Geflügel****		x
mit **Schwein****		x
mit **Rind****		x
alkoholhaltig - rechnerisch > 0,5 Vol-%		x
unter **Schutzatmosphäre** verpackt		x

* Dieses Produkt wird von Müller Menü als geeignet für die genannte Ernährungsform angesehen.

** ohne Fisch, ohne Geflügel, ohne Schwein, ohne Rind: laut Rezeptur nicht zugesetzt, nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten.

3 Deklaration

Zutaten:

60% Reis, 35% Gemüse (Zucchini und Karotten in veränderlichen Gewichtsanteilen), Rapsöl, jodiertes Speisesalz

Allergene Zutaten gemäß LMIV Anhang II

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen	**Ja**	**Nein**
Glutenhaltiges Getreide* sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Milch (einschl. Laktose) und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Schalenfrüchte** und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg bzw. >10 mg/l)		x
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Weichtiere*** und daraus gewonnene Erzeugnisse		x

* Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon

** Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss

*** Schnecken, Muscheln, Kopffüßler

Ja = laut Rezeptur enthalten

Nein = laut Rezeptur nicht zugesetzt, nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten; Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

Kenntlichmachung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen

auf Speisekarten / bei loser Abgabe (ZZulV §9):	**Ja**	**Nein**
mit Farbstoff		x
mit Konservierungsstoff		x
mit Antioxidationsmittel		x
mit Geschmacksverstärker		x
geschwefelt (> 10 mg SO2/kg)		x
geschwärzt		x
gewachst		x
mit Phosphat		x
mit Süßungsmittel		x

4 Chemische Daten

Nährwerte pro 100 g:

	Parameter	Wert
Durchschnittlicher Brennwert	Energie	501 kJ
		120 kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	1,8 g
	- davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
	Kohlenhydrate	22,4 g
	- davon Zucker	1,4 g
	Eiweiß	2,6 g
	Salz	0,8 g

Das Produkt wird aus natürlichen Zutaten hergestellt und unterliegt daher rohstoffbestimmten Schwankungen.
Die Nährwerte werden mit Hilfe des Bundeslebensmittelschlüssels und den Angaben aus den Spezifikationen der Vorlieferanten berechnet.

5 Mikrobiologische Daten

	für gekühlte Ware		für tiefgekühlte Ware	
Parameter in KbE/g	**Richtwert**	**Warnwert**	**Richtwert**	**Warnwert**
Aerobe mesophile Koloniezahl	1×10^6	---	1×10^5	---
Enterobacteriaceae	5×10^2	5×10^3	1×10^2	1×10^3
Escherichia Coli	1×10^1	1×10^2	1×10^1	1×10^2
Koag.positive Staphylokokken	1×10^2	1×10^3	1×10^2	1×10^3
Präsumtive Bacillus cereus	1×10^2	1×10^3	1×10^2	1×10^3
Clostridium perfringens	1×10^2	1×10^3	---	---
Salmonella	---	n.n. in 25g	---	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	---	1×10^2	---	1×10^2

n.n.: nicht nachweisbar
KbE: Koloniebildene Einheit

gemäß DGHM Richt- und Warnwerte (Stand 2015-11) für:
hitzebehandelte, verzehrsfähige Speisen / Gerichte und gegarte TK-Fertiggerichte

6 Haltbarkeit (Mindesthaltbarkeit, Restlaufzeit, Transport - und Lagerbedingungen)

gekühlte Ware:	**Beutel**	**Schalen**	**Eimer**
MHD (in original verschlossener Verpackung)	21 Tage	-	-
Restlaufzeit	15 Tage	-	-
Transport- und Lagerbedingungen	max. + 7°C		

Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Tagen aufbrauchen.

tiefgekühlte Ware:	**Beutel**	**Schalen**	**Eimer**
MHD (in original verschlossener Verpackung)	12 Monate	-	-
Restlaufzeit (mindestens)	3 Monate	-	-
Transport- und Lagerbedingungen	mind. -18°C		

Nach dem Auftauen nicht wieder Einfrieren. Nach dem Öffnen sofort verbrauchen.

7 Lebensmittelrechtliche Bestätigungen

Rechtsgrundlage:
Das Produkt, die verwendeten Rohstoffe, sowie die mit dem Produkt in Berührung kommenden Packmittel entsprechen dem deutschen Lebensmittel- und Futtergesetzbuch und den Folgeverordnungen in den jeweils gültigen Fassungen sowie den EU-lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

Bestrahlung:
Gemäß Richtlinie 2003/13/EG ist dieses Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

Gentechnische Veränderungen:
Es besteht nach derzeitigem Kenntnisstand keine Deklarationspflicht im Sinne der "Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel" sowie der "Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebens- und Futtermitteln".

Allgemeine Hinweise:
Die gemachten Angaben beruhen auf Erklärungen unserer Lieferanten, die nach bester Sorgfalt von uns überprüft werden. Aus diesem Grunde kann eine verschuldensunabhängige Haftung für diese Angaben nicht übernommen werden.

Die in diesem Dokument aufgeführten Informationen gelten zum Zeitpunkt der Erstellung und können zu einem späteren Zeitpunkt eventuell verändert werden. Die Ausführungen entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und unterliegen keinem automatischen Änderungsdienst.

Diese Spezifikation ist EDV-gestützt und ohne Unterschrift gültig.

Datum: 09.01.2019
ersetzt Spezifikation vom: 05.12.2018