

FB 02-030

Stand: 14.10.2019

Revision: 007

Datum: 02.01.2020

ersetzt Spezifikation vom: 13.12.2018

1 Bezeichnung / Herkunft

Verkehrsbezeichnung: Brokkoli-Möhrenauflauf

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 / GTIN-Matchcode Füllmenge Verpackungsinhalt 1092107 4001158032864 2000 g Schalen

Ernährungsinformationen:

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

^{*} 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.



FB 02-030
Stand: 14.10.2019
Revision: 007

3 Deklaration

Zutaten:

HÜHNERVOLLEI, 27% Brokkoli, 22% Karotten, Trinkwasser, FETTARME MILCH, EMMENTALER, SAHNE, Würzmittel (Speisesalz, Dextrose, Rapsöl, Pastinaken, Zucker, Petersilienwurzel, Gewürze), modifizierte Stärke, Stärke, Gewürze, jodiertes Speisesalz

Allergene Zutaten gemäß LMIV Anhang II

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

^{*} Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon

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		Х
mit Konservierungsstoff		Х
mit Antioxidationsmittel		Х
mit Geschmacksverstärker		Х
geschwefelt (> 10 mg SO2/kg)		Х
geschwärzt		Х
gewachst		Х
mit Phosphat		Х
mit Süßungsmittel		Х

^{**} Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss

^{***} Schnecken, Muscheln, Kopffüßler



FB 02-030

Stand: 14.10.2019

Revision: 007

4 Chemische Daten

Nährwerte pro 100 g:

	Parameter	Wert
Durchschnittlicher Brennwert	Energie	353 kJ
		84 kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	4,4 g
	- davon gesättigte Fettsäuren	2,2 g
	Kohlenhydrate	4,2 g
	- davon Zucker	2,8 g
	Eiweiß	6,1 g
	Salz	1,5 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

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

n.n.: nicht nachweisbar KbE: Koloniebildene Einheit

gemäß DGHM Richt- und Warnwerte für:

hitzebehandelte, verzehrsfähige Speisen / Gerichte und gegarte TK-Fertiggerichte



FB 02-030

Stand: 14.10.2019

Revision: 007

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

Gekühlte Ware (produktabhängig):	Beutel	Schalen	Eimer
MHD (in original verschlossener Verpackung)		14 Tage	
Restlaufzeit		8 Tage	

Transport- und Lagerbedingungen max. + 7°C

Nach dem Öffnen sofort aufbrauchen.

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 Folgeverord-nungen 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.