Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Börekzigarre mit Spinat-Käse
Artikelnummer	360251
Verkehrsbezeichnung	Strudelteig- /Filotteiggebäck in Stangen-Form nach orientalischer Art, gefüllt mit Spinat (13,8%) und Molken-Käse (aus Schafs- und Ziegenmilch) (5,5%), ungegarter Teigling, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Börekzigarre nach orientalischem Vorbild mit Spinat und Käse gefüllt
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von –18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	18 Monate
Herkunftsland	EU
Zolltarifnummer	1901 2000
GTIN	4061304008532

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Wasser, 13,8% Spinat, Sonnenblumenöl, 5,5% Mizithra MOLKEN-KÄSE (aus SCHAFS- und ZIEGENMILCH), Zwiebel (Zwiebel, Speisesalz, Konservierungsstoff: E330), Lauch, HARTWEIZENGRIESS, Margarine (teilweise gehärtete pflanzliche Fette und Öle in veränderlichen Gewichtsanteilen (Baumwollsamen, Sonnenblumen, Palm, Palmkern), Wasser, Emulgator: E471, Speisesalz, Säureregulator: E330, Konservierungsstoff: E202, Farbstoff: E160a, Aroma), Zucker, Speisesalz, 0,6% WEISSKÄSE (aus KUHMILCH).

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1137 kJ/271 kcal
Fett (g)	13,5
davon gesättigt (g)	1,5
Kohlenhydrate (g)	30,8
davon Zucker (g)	1,8
Eiweiß (g)	6,3
Ballaststoffe (g)	0,6
Salz (g)	1,3

Das Produkt ist ein Naturprodukt und unterliegt natürlichen Schwankungen von + / - 5%.

Allergene nach VO 1169/2011 Anhang II

Allergene	ja	nein
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a). Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose[1] b). Maltodextrine auf Weizenbasis c). Glukosesirupe auf Gerstenbasis d). Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	X	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse a). Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b). Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfemittel in Bier und Wein verwendet wird		X
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse,	Kk	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a). vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und –fett[1]; b). natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen. c). aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d). aus Pflanzenölsterinen gewonnen Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;	Kk	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a). Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b). Lactrit;	X	
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von > 10mg/kg oder > 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO_2 die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind	Kk	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Das Produkt kann Spuren von Ei, Erdnüssen, Soja, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfiten und Lupinen enthalten.

[1] und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnene wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.
* Kk = Kreuzkontamination möglich

Gewichtsangaben/Verpackungsdaten

Stückgewicht TK	145 g		
Nettogewicht	8,700 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 x 60		
Verkaufseinheiten pro Palette	72 Ktn. (9 Lagen), Palettenhöhe: 184 cm		
Verpackung	Pappkarton mit HDPE-Innenbeutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	TK-Produkt: Weißer Teig Fertiges Produkt: Goldbrauner Teig mit Spinat-Käse-Füllung
Geruch	TK-Produkt: Neutral Fertiges Produkt: Arttypisch nach frischem Gebäck mit Spinat-Käse, kein Fremdgeruch
Geschmack	Arttypisch nach frischem Gebäck mit Spinat-Käse, kein Fremdgeschmack
Konsistenz/Struktur	Außen knusprig, innen locker

Mikrobiologie

Aerobe mesophile Keimzahl	KBE/g	1×10^5
Enterobacteriaceae	KBE/g	k. A.
Escherichia coli	KBE/g	1×10^2
Koagulase-positive Staphylokokken	KBE/g	1×10^2
Präsumtive Bacillus Cereus	KBE/g	1×10^3
Listeria monocytogenes	KBE/g	Nicht nachweisbar in 25 g
Salmonellen	KBE/g	Nicht nachweisbar in 25 g
Schimmelpilze	KBE/g	1×10^3
Hefen	KBE/g	k. A.

Zubereitungshinweis

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt im vorgeheizten Backofen bei 180° C für ca. 25 – 30 Minuten backen. Passen Sie die Backzeit und -temperatur an Ihren Backofen an.

GVO / GMO

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Verordnungen (EG) 1829/2003 & 1830/2003 zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Organismen.

Bestätigung

Das Produkt und dessen Verpackung entsprechen den geltenden europäischen und deutschen lebensmittelrechtlichen und eichrechtlichen Vorschriften in der jeweils aktuellen Fassung.

Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Geeignet für Vegetarier.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.