

Produzent: Wulff Fleisch- und Wurstwaren Vertriebs Hermann-Löns-Weg 39 48291 Telgte
Tel.: 02504 / 7345 - 0 Fax: 02504 / 7345 - 45 DE - EV 1338 - EG
www.wulff-fleischwaren.de info@wulff-fleischwaren.de

Produktbez.: SINUS Gourmetschnitte Napoli 140g mit getrockneten Tomaten, Mozzarella und Pesto
Verkehrsbez.: SINUS Gourmetschnitte Napoli 140g mit getrockneten Tomaten, Mozzarella und Pesto

Sensorik:

Merkmal	Eigenschaften
Aussehen:	knusprig ,goldgelb vorgebraten, runde Schnitte
Gewicht:	140g (30x140g)
Konsistenz:	fest, außen knusprig, innen weich
Geruch:	frisch, typisch italienisch
Geschmack:	typisch italienisch, Richtung Antipasti

Chemische und Mikrobiologische Daten:

chemisch-physikalische Analyse (Durchschnittswerte) je 100g	

mikrobiologische Analyse in KbE/g	
E. coli	$\leq 1 \times 10^2$
Koagulase-pos. Staphylokokken	$\leq 1 \times 10^3$
präsumtive Bacillus cereus	$\leq 1 \times 10^3$
Salmonellen in 25g	negativ
Listeria monocytogenes	$\leq 1 \times 10^2$
Enterobacteriaceae	$\leq 1 \times 10^2$
aerobe mesophile Koloniezahl	$\leq 1 \times 10^5$

MHD, RLZ, empfohlene Transport- und Lagerbedingungen	
MHD (Mindesthaltbarkeit):	15 Monate
RLZ (Restlaufzeit):	9 Monate
Transport, Lagerung:	bei -18 °C

Zutaten und Nährwertangaben:

Zutaten
15% MOZZARELLA; Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Lauch, 8% getrocknete Tomaten, Sonnenblumenöl, Aubergine, Zwiebeln, Paprika, HÜHNERVOLLEI, HARTKÄSE, Basilikum, Gewürze (enthält SENFMEHL), HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Speisesalz, Zucker, Kartoffelstärke, Knoblauch, Erbsenprotein, Maismehl, Maisstärke, Gewürze, Dextrose, Salz

Nährwertangaben, je 100g Fertigprodukt	
Energie:	1.134 kJ 271 kcal
Fett:	14,7 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,2 g
Kohlenhydrate:	24,6 g
davon Zucker:	2,8 g
Gesamteiweiß:	10,1 g
Salz:	1,45 g

Die genannten Beurteilungen, Auskünfte und Empfehlungen sind unverbindlich. Bestehende Gesetze und Bestimmungen sind in jedem Fall zu beachten - dies gilt auch bzgl. etwaiger Schutzrechte Dritter. Diese Hinweise entbinden den Abnehmer nicht von dem Erfordernis, die hier genannten Produkte in eigener Verantwortung auf die Eignung für den vorgesehenen Zweck zu überprüfen.

Erstellt von / am:	Geprüft:	Freigegeben:
Felix Kilian 2017-06-19 09:09:32	QMB Dirk Körner	Geschäftsführung

Zubereitungsempfehlungen:

Art der Zubereitung	Zubereitungsempfehlung
Fritteuse: :	Bei 175°C ca. 9 - 10 Minuten frittieren. Die Kerntemperatur sollte 85°C betragen. Danach gut abtropfen lassen. Konvektomat: Mit 10% Dampf bei 170°C ca. 18 Minuten garen.
Backofen:	Im vorgeheizten Backofen mit Umluft bei 170° C ca. 6 - 9 Minuten garen.
Pfanne:	Mit etwas Fett in der heißen Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 7 - 8 Minuten braten.

Verpackungstechnische Daten

Produktumhüllung	
Verpackungsart:	Folie
Tara der Umhüllung:	0,0015 g
Egalisiert:	Ja
Packungsinhalt:	4,2 kg
EAN:	

Versandverpackung	
Verpackungsart:	Karton
Karton-Nr.:	12
Tara der Versandverp.:	0,209 g
Maße (l x b x h) in mm:	398 x 260 x 132
Egalisiert:	Ja
Gesamtinhalt ca.:	4,2 kg
EAN:	4016183067279

Transportpalette	
Palettenart:	Euroholzpalette
Tara der Palette:	kg
Maße (l x b x h) in mm:	1.200 x 800 x 140

Palettenfaktor	
pro Lage:	9 Karton
Nettogewicht in kg, ca.:	49 pro Lage
pro Palette:	10 Lagen
Nettogewicht, ca.:	490 kg pro Palette
Gesamthöhe Palette:	1460 mm

Die genannten Beurteilungen, Auskünfte und Empfehlungen sind unverbindlich. Bestehende Gesetze und Bestimmungen sind in jedem Fall zu beachten - dies gilt auch bzgl. etwaiger Schutzrechte Dritter. Diese Hinweise entbinden den Abnehmer nicht von dem Erfordernis, die hier genannten Produkte in eigener Verantwortung auf die Eignung für den vorgesehenen Zweck zu überprüfen.

Erstellt von / am:	Geprüft:	Freigegeben:
Felix Kilian 2017-06-19 09:09:32	QMB Dirk Körner	Geschäftsführung

Potentielle allergieauslösende Inhaltsstoffe

Lebensmittelallergene gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	gemäß Rezeptur als Zutat enthalten, oder Zutat einer Zutat		in Spuren möglich		enthalten in:
	ja	nein	ja	nein	
glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse	X			X	Weizenmehl
Krebstiere und Krebserzeugnisse		X		X	
Eier und -erzeugnisse	X			X	Hühnereiweißpulver, Hühnervollei
Fisch und -erzeugnisse		X		X	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X		X	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X	
Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X			X	Mozzarella, Halbfett-Hartkäse
Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia- und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X	
Sellerie und -erzeugnisse		X		X	
Senf und -erzeugnisse	X		X		Senfmehl
Sesamsamen und -erzeugnisse		X		X	
Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO ₂		X		X	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X	

Die genannten Beurteilungen, Auskünfte und Empfehlungen sind unverbindlich. Bestehende Gesetze und Bestimmungen sind in jedem Fall zu beachten - dies gilt auch bzgl. etwaiger Schutzrechte Dritter. Diese Hinweise entbinden den Abnehmer nicht von dem Erfordernis, die hier genannten Produkte in eigener Verantwortung auf die Eignung für den vorgesehenen Zweck zu überprüfen.

Erstellt von / am:	Geprüft:	Freigegeben:
Felix Kilian 2017-06-19 09:09:32	QMB Dirk Körner	Geschäftsführung

Zusatzinformation bezüglich Kreuzkontamination:

Grundsätzlich weisen wir darauf hin, dass entlang der komplexen Herstellungskette (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung aller in der Tabelle aufgeführten Stoffe nicht generell auszuschließen ist. Die WULFF Fleisch- und Wurstwaren Vertriebs GmbH minimiert das Risiko einer Kreuzkontamination in der eigenen Produktionsstätte durch die räumliche Trennung, generelle Produktionslenkung sowie Abgrenzung durch entsprechende Reinigungsmaßnahmen.

Trotz dieser Maßnahmen können wir eine Kreuzkontamination mit den in der Tabelle genannten und in unserem Betrieb verarbeiteten Allergenen jedoch nicht völlig ausschließen, weshalb diese möglicherweise in Spuren enthalten sein können.

Erklärung zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln:

Hiermit bestätigen wir, dass das Produkt weder nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln noch nach den neuen EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel* kennzeichnungspflichtig ist.

* (Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit

Konformitätserklärung für das Verpackungsmaterial:

Wir bestätigen hiermit, dass die eingesetzten Primärverpackungen des Produktes den aktuellen Bestimmungen gem. VO (EG) 1935/2004 und VO (EU) 10/2011 entsprechen. Entsprechende Konformitätserklärungen unserer Verpackungsmittellieferanten liegen uns vor und können bei Bedarf eingesehen werden.

Allgemeine Hinweise:

Die vorstehenden Eigenschaftsangaben entsprechen unseren besten Kenntnissen. Sie sind als Information über dieses Produkt zu werten und nicht als Eigenschaftszusicherung.

Die genannten Beurteilungen, Auskünfte und Empfehlungen sind unverbindlich. Bestehende Gesetze und Bestimmungen sind in jedem Fall zu beachten - dies gilt auch bzgl. etwaiger Schutzrechte Dritter. Diese Hinweise entbinden den Abnehmer nicht von dem Erfordernis, die hier genannten Produkte in eigener Verantwortung auf die Eignung für den vorgesehenen Zweck zu überprüfen.

Erstellt von / am:	Geprüft:	Freigegeben:
Felix Kilian 2017-06-19 09:09:32	QMB Dirk Körner	Geschäftsführung