

Produktspezifikation

Kohlroulade Fleischfüllung

November 2013; Version 4.2

Bergland

KURZINFO

Kohlroulade Fleischfüllung

Traditionelle deutsche Küche! Frisch zerkleinertes Schweinefleisch, handgewickelt in ausgesuchte Weißkohlblätter. Fein abgestimmt mit Gewürzen. Roh, Zubereitungsfertig

<i>Gewicht</i>	<i>Art.-Nr.</i>	<i>EAN-Code</i>
40/100g	2304010080	4046454030015
60/150g	2306015060	4046454030022
80/200g	2308020050	4046454030039
100/220g	2310022240	4046454030077
100/230g	2310023040	4046454030084
120/240g	2312024140	4046454030091
120/250g	2312025040	4046454030107
110/300g	2311030030	4046454030114
120/350g	2312035030	4046454030121
150/350g	2315035030	4046454030138
200/500g	2320050020	4046454030145



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



NÄHRWERTANGABEN

pro 100g

Brennwert (kJ):	707 kJ/ 170,6 kcal	Kohlenhydrate:	4,19g
Eiweiß:	6,62g	davon Zucker:	2,54g
Salz:	0,336g	Fett:	14,15g
Ballaststoffe:	n.n	davon gesättigte Fettsäuren:	5,74g

Die Werte unterliegen bei Naturprodukten üblichen biologischen Schwankungen.

Produktspezifikation

Kohlroulade Fleischfüllung

November 2013; Version 4.2

Bergland

DEKLARATION

Zutaten incl. Zusatzstoffe:

Weißkohl, Schweinefleisch, Zwiebeln, Paniermehl (Weizenmehl, Wasser, Hefe, Salz), Wasser, jod. Speisesalz, Gewürze

Gewicht	Kohlanteil	Fleischanteil	Gewicht	Kohlanteil	Fleischanteil
40/100g	60 %	33 %	120/250g	52 %	40 %
60/150g	60 %	33 %	110/300g	63 %	30 %
80/200g	60 %	33 %	120/350g	66 %	28 %
100/230g	57 %	36 %	150/350g	57 %	36 %
100/220g	55 %	36 %	200/500g	60 %	33 %
120/240g	50 %	42 %			



Deklarationsfrei

§ 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV)

Produktionsland:

Deutschland

EG-Nummer:

DE BB 70001 EG

Ursprungsland Rohstoffe:

Deutschland, zus. EG Länder
(Zwiebeln/ Gewürze weltweit)

Allergene lt. Rezeptur:

<input checked="" 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	100g	150g	200g	220g 230g 240g 250g	300g 350g	500g
Kartoninhalt Stk.	80 Stk.	60 Stk.	50 Stk.	40 Stk.	30 Stk.	20 Stk.
Kartons pro Lage	9	9	9	9	9	9
Lagen pro Palette	7	7	7	7	7	7
Kartons pro Palette	63	63	63	63	63	63

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:

Kohlrouladen tiefgefroren mit der überlappenden Stelle nach unten in GN-Bleche legen, bei 240°C bis zum gewünschten Bräunungsgrad erhitzen, mit Brühe auffüllen und bei 160°C ca. 1 Std. garen.

Pfanne:

Fett / Öl erhitzen, Kohlroulade von beiden Seiten anbraten, etwas Wasser angießen und im eigenen Sud ca. 40 - 50 Minuten garen.

Produktspezifikation

Kohlroulade Fleischfüllung

November 2013; Version 4.2

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.

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 von: Bergland Food GmbH - Schlachthausstraße 1 - 16928 Pritzwalk