

Produktspezifikation

Paprikaschote rot Fleischfüllung
November 2013; Version 4.2

Bergland

KURZINFO

Paprikaschote Fleischfüllung Rot

Knackige rote Paprikaschoten klassisch gefüllt mit frischem grob zerkleinerten Schweinefleisch. Fein abgestimmt mit Gewürzen. Roh, Zubereitungsfertig.

<i>Gewicht</i>	<i>Art.-Nr.</i>	<i>EAN-Code</i>
100/180g	4210018050	4046454050006
100/200g	4210020050	4046454050037
120/220g	4212022040	4046454050044

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



NÄHRWERTANGABEN

pro 100g

Brennwert (kJ):	751 kJ/ 181 kcal	Kohlenhydrate:	5,37g
Eiweiß:	7,36g	davon Zucker:	3,29g
Salz:	0,35g	Fett:	14,45g
Ballaststoffe:	1,1g	davon gesättigte Fettsäuren:	5,82g

Die Werte unterliegen bei Naturprodukten üblichen biologischen Schwankungen.

Produktspezifikation

Paprikaschote rot Fleischfüllung
November 2013; Version 4.2

Bergland

DEKLARATION

Zutaten incl. Zusatzstoffe:

Rote Paprikaschote, Schweinefleisch, Zwiebeln, Paniermehl (Weizenmehl, Wasser, Hefe, Salz), Speisesalz, jod. Speisesalz, Gewürze (Gewürze [mit Senf], Dextrose, Ascorbinsäure E300, Zitronensäure E330, Zucker)

Gewicht	Paprikaanteil	Fleischanteil
100/180g	44 %	46 %
100/200g	50 %	41 %
120/220g	45 %	45 %



Deklarationsfrei
§ 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV)

Produktionsland: Deutschland
EG-Nummer: DE BB 70001 EG
Ursprungsland Rohstoffe: Deutschland (Fleisch)
Weltweit (Gemüse/ Gewürze)

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 checked="" 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	180g 200g	220g
Kartoninhalt Stk.	50 Stk.	40 Stk.
Kartons pro Lage	9	9
Lagen pro Palette	7	7
Kartons pro Palette	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:

Bei ca. 160-180 °C unter Dampfzugabe ca. 45-50 Min. garen. Anschließend ca. 15 Minuten unter starker Oberhitze bräunen.

Pfanne/ Topf:

Paprikaschoten abgedeckt ca. 10 Minuten scharf anbraten und mit Fleischbrühe ablöschen. Anschließend ca. 50 Minuten bei schwacher Hitze garen. Den Fond abbinden, ggfs. mit Sahne verfeinern und zu den Paprikaschoten reichen.

Produktspezifikation

Paprikaschote rot 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