

Produktspezifikation

Schweineroulade Hausfrauenart
November 2013; Version 4.2

Bergland

KURZINFO

Schweineroulade Hausfrauenart

Handgewickelte Roulade aus saftigen Schweinefleischscheiben. Nach Hausfrauenart mit einer schmackhaften Einlage aus Zwiebelwürfeln, magerem Speck, Gurke und Senf gefüllt. Fein abgestimmt mit Gewürzen.
79 % Schweinefleisch! Zubereitungsfertig, roh.

<i>Gewicht</i>	<i>Art. -Nr.</i>	<i>EAN-Code</i>
100g	2204010050	4046454020009
150g	2204015050	4046454020016
150g mit Spieß	2204015051	4046454020023
180g	2204018050	4046454020030
200g	2204020040	4046454020047
220g	2204022040	4046454020054

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



NÄHRWERTANGABEN

pro 100g

Brennwert (kj):	605 kj/ 144,7 kcal	Kohlenhydrate:	0,92g
Eiweiß:	16,25g	davon Zucker:	0,92g
Salz:	0,179g	Fett:	8,45g
Ballaststoffe:	n.n	davon gesättigte Fettsäuren:	3,46g

Die Werte unterliegen bei Naturprodukten üblichen biologischen Schwankungen.

Produktspezifikation

Schweineroulade Hausfrauenart
November 2013; Version 4.2

Bergland

DEKLARATION

Zutaten incl. Zusatzstoffe:

69% Schweinefleisch, 14% Zwiebeln, 10% mag. Speck (Schweinefleisch, Speisesalz, Buchenholzrauch), Gurke (Gurken, Wasser, Branntweinessig, Speisesalz, Zucker, Gewürzextrakte), Senf (Wasser, Senfkörner, Branntweinessig, Salz, Zucker, Gewürze), Kochsalz, Gewürze



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 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	100g	150g 180g	200g 220g
Kartoninhalt Stk.	50 Stk.	50 Stk.	40 Stk.
Kartons pro Lage	9	9	9
Lagen pro Palette	13	7	7
Kartons pro Palette	117	63	63

Lagerbedingung: Tiefgekühlt bei -18°C
MHD: Ab Herstellungstag 9 Monate
Restlaufzeit MHD bei Lieferung: 6 Monate

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Allgemeine Hinweise:

Tiefgefroren zubereiten! Produkt nur durchgegart verzehren! Gewichtsverlust durch Tiefgefrieren, Zubereiten und Erhitzen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Kombidämpfer:

Bei 200 - 220°C auf Stufe "Heißluft" ca. 10 Minuten Farbe nehmen lassen, mit Brühe angießen und bei 180 - 190°C auf Stufe "Kombidampf" ca. 30 - 40 Minuten garen.

Pfanne:

Roulade rundum in Fett / Öl anbraten, mit Brühe angießen und zugedeckt ca. 30 - 40 Minuten garen.

Produktspezifikation

Schweineroulade Hausfrauenart
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