



Produktespezifikation: Cottage Cheese-Brotburger Artikel-Nr.: 4787

Produktbeschreibung

Sachbezeichnung	Vegetarisches Erzeugnis auf Basis von Hüttenkäse und Brot
Produktionsland	Schweiz
Zutaten (gem. LIV)	Hüttenkäse 29.1%, (MagerMILCH 71.4%, MOLKE, RAHM 12.5%, Speisesalz, MILCHprotein, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan), VollMILCH pasteurisiert, Brot geröstet (WEIZENmehl, Salz, Hefe, Palmfett), Zwiebeln geröstet (Zwiebeln, Rapsöl), Ei-gelb pasteurisiert ((aus Eiern von Freilandhaltung) (Hühnereigelb, Säuerungsmittel: Zitro-nensäure, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat)), Gewürzpaste (Kartoffeln, Karotten, Petersilienwurzel, Pastinake, Tomatenkonzentrat, Sonnenblumenöl, Kochsalz, Pfeffer weiss, Tomatenerzeugnisse in Rapsöl, Basilikum und Peterli in Olivenöl, Peterli, Meersalz

Produkte Eigenschaften

Aussehen	Runde Burger
Farbe	hellbraun
Geruch	nach geröstetem Brot und Hüttenkäse
Geschmack	nach geröstetem Brot und Hüttenkäse
Konsistenz/Textur	tiefgekühlt

Mikrobiologische Eigenschaften

Escherichia coli	< 100 KbE/g
Salmonellen	nn in 25g
Listeria monocytogenes	< 100 KbE/g

Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Mindesthaltbarkeit ab Produktion	24 Monate
Lagerbedingungen	Tiefgekühlt bei - 18°C (Aufgetautes Produkt nicht wieder einfrieren)
Hinweis	Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.
Standardverpackung	Karton mit 4 x 1.45kg Beutel (1 Beutel enthält ca. 10 Stücke à 145g)
Identifikation	Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer, Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht bezeichnet.



Produktespezifikation: Cottage Cheese-Brotburger Artikel-Nr.: 4787

Nährstoffe

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

Energie KJ (in „KJ pro 100 g“)	773
Energie Kcal (in „KCal pro 100 g“)	185
Fett total	9.3
Gesättigte Fettsäuren	2.7
Kohlenhydrate total	17.0
Kohlenhydrate, davon Zucker	3.3
Proteine	7.7
Salz	1.5

Generelle Aussagen

Vegan	Nein
Ovo-lacto vegetarisch	Ja
Ovo vegetarisch	Nein
Lacto vegetarisch	Nein
Pesco vegetarisch	Ja
Kosher	Nein
Halal	Nein



Produktespezifikation: Cottage Cheese-Brotburger Artikel-Nr.: 4787

Bestätigungen und Zertifikate

Gesetzeskonformität	Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der aktuellen CH sowie relevanten Anforderungen der EU-Lebensmittelgesetzgebung.
Produktesicherheit	Dieses Produkt ist im betrieblichen HACCP-Plan berücksichtigt und ist soweit technologisch machbar frei von Fremdkörpern.
Gentechnologie	Wir bestätigen, dass dieses Produkt weder ein gentechnisch veränderter Organismus ist, noch solche enthält oder daraus gewonnen wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als GVO Erzeugnis gemäss LIV sowie Verordnung (EG-VO) Nr.1830/2003.
Bestrahlung	Wir bestätigen, dass dieses Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als bestrahltes Erzeugnis gemäss LIV sowie Richtlinie (EG) Nr.13/2000.
Analysen/Zertifikate	Unsere Preise verstehen sich exklusiv Analysen und Zertifikate.
Schlussbemerkung	Alle Angaben sind, nach bestem Wissen, wahrheitsgetreu. Änderung werden dem Kunden vor Auslieferung mitgeteilt. Die Angaben dieser Spezifikation sind vertraulich zu behandeln.
Gültigkeit der Spezifikation	Diese Spezifikation wurde EDV unterstützt erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig. Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen Versionen.

Bemerkungen

Anwendung	Den Burger auf beiden Seiten anbraten und im Backofen fertigbaren.
Info	Schön angebraten tarnt sich dieser Burger wunderbar als Fleisch und eignet sich beispielsweise sehr gut als Hamburger.



Produktespezifikation: Cottage Cheese-Brotburger Artikel-Nr.: 4787

Allergene:

	enthält keine enthalten	<input type="checkbox"/> nicht enthalten	unbeabsichtigte Vermischung möglich
Sellerie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krustentiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fische	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sojabohnen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sulfite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Gluten-Arten

- Weizen
- Roggen
- Gerste
- Hafer
- Dinkel
- Kamut

Nuss-Arten

- Mandeln
- Haselnüsse
- Walnüsse
- Cashewnüsse
- Pecannüsse
- Paranüsse
- Pistazien
- Macadamianüsse