

## Produktspezifikation

Putengulasch Oberkeule

November 2014; Version 4.5

# Bergland

### KURZINFO

## Putengulasch Oberkeule

Aus Putenoberkeulenfleisch geschnitten. Ohne Haut, ohne Knochen, ohne Fremdwasserzusatz. Roh, lose rollend, ungewürzt.  
Schnittgröße 26x26mm.

<i>Art.-Nr.</i>	<i>EAN-Code</i>
1319000010	4046454003002

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



## Produktspezifikation

Putengulasch Oberkeule

November 2014; Version 4.5

# Bergland

### DEKLARATION

#### Zutaten incl. Zusatzstoffe:

Putenoberkeule



Deklarationsfrei  
§ 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV)

**Produktionsland:** Deutschland  
**EG-Nummer:** DE BB 70001 EG  
**Ursprungsland Rohstoffe:** Deutschland/ EU (siehe Etikett)

#### Allergene sowie daraus hergestellte Erzeugnisse 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 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

<b>Kartoninhalt</b>	2x5 kg
<b>Kartons pro Lage</b>	9
<b>Lagen pro Palette</b>	7
<b>Kartons pro Palette</b>	63

**Lagerbedingung:** Tiefgekühlt bei -18°C  
**MHD:** Ab Herstellungstag 12 Monate  
**Restlaufzeit MHD bei Lieferung:** 9 Monate

### ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

#### Allgemeine Hinweise:

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

Die Ware wird bei -15°C lose rollend geschnitten. Durch das anschließende Vakuumieren ist sie leicht kontaktgefroren. Sticht man vor dem öffnen in die Packung ein und schlägt diese auf, bekommt man die Ware wieder lose rollend.

#### Zubereitung:

Das Fleisch im tiefgefrorenen Zustand kurz anbraten und würzen, damit es eine gleichmäßige Farbe bekommt. Danach mit Tomatenmark und Wein ablöschen, auffüllen mit Fleischfond und ca. 30 Min. schmoren lassen. Zum Schluss kann das Produkt mit Sahne, Pilzen oder Gemüse nach Belieben verfeinert werden.

### 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.

#### **Hinweis zur Allergen Kennzeichnung**

Die in unseren Produkten enthaltenen Allergene sind in der Zutatenliste genannt. Unter Berücksichtigung möglicher Kreuzkontaminationen in unserer Produktion können wir Spuren weiterer, folgender Allergene aber nicht ausschließen: **glutenhaltiges Getreide** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, **Sellerie** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, **Senf** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse. Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, ...) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

#### **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