

## Produkt-Spezifikation

Erstellungsdatum: 26.07.2021

Version: 2

gültig ab der Kennzeichnung  
mit MHD: 26.10.2022

Elektronisch erstellt, ohne Unterschrift gültig.



# Vegeta

www.vegeta.de

### 1. Produkt- bezeichnung

**Artikel-Nr:** 920  
**Artikelbezeichnung:** Eierpfannkuchen "Naturell", gesüßt , ca. 70 g  
(Verkehrsbezeichnung im Sinne der LMIV): vegetarisch, gegart & gebräunt, tiefgefroren  
**Physikalischer Zustand:** gegart & gebräunt  
**Artikelkurzbeschreibung:** Eierpfannkuchen mit Zucker und Vanillinzucker gesüßt, zum individuellen Füllen.

### 2. Deklaration

**Zutaten:** (gemäß LMIV) Wasser, WEIZENMEHL, VOLLEI 15 %, Zucker, VOLLMILCHPULVER, Rapssamenöl, eiweißangereichertes MOLKENPULVER, modifizierte Maisstärke, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Speisesalz, Aroma

### 3. Nährwertangaben pro 100g

|                              |                   |
|------------------------------|-------------------|
| Energie                      | 795 kJ / 189 kcal |
| Fett                         | 4,7 g             |
| davon: gesättigte Fettsäuren | 1,4 g             |
| Kohlenhydrate                | 28 g              |
| davon: Zucker                | 6 g               |
| Eiweiß                       | 7,1 g             |
| Salz                         | 0,6 g             |

Die Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen biologischen Schwankungen gemäß LMIV.

### 4. Allergene

|   | <b>laut Rezeptur enthaltene Allergene</b> | <b>Kreuzkontamination möglich</b> |
|---|---|-----------------------------------|
| Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Karmut oder Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse :                         | Weizenmehl                                | Nein                              |
| Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse :  | -   | Nein                              |
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse :  | Vollei                                    | Nein                              |
| Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse :   | -   | Nein                              |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse :  | -   | Nein                              |
| Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse :  | -   | Nein                              |
| Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse :   | Vollmilchpulver, Molkenproteinpulver      | Nein                              |
| Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse : | -   | Nein                              |
| Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse :  | -   | Nein                              |
| Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse :  | -   | Nein                              |
| Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse :  | -   | Nein                              |
| Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als SO2 angegeben :  | -   | Nein                              |
| Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse :  | -   | Nein                              |
| Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßer) und daraus hergestellte Erzeugnisse :   | -   | Nein                              |

[ "-" = nicht in der Rezeptur enthalten ]

## Produkt-Spezifikation

Erstellungsdatum: 26.07.2021

Version: 2

gültig ab der Kennzeichnung  
mit MHD: 26.10.2022

Elektronisch erstellt, ohne Unterschrift gültig.



# Vegeta

www.vegeta.de

### 5. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten / bei loser Abgabe

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Farbstoff:            | - |
| Konservierungsstoff:  | - |
| Antioxidationsmittel: | - |
| Geschmacksverstärker: | - |
| geschwefelt:          | - |
| geschwärzt:           | - |
| gewachst:             | - |
| Süßungsmittel:        | - |
| Phosphat:             | - |

[ "-" = nicht enthalten gemäß Zusatzstoff-ZulassungsVO §9 ]

**Allgemeine Hinweise:** Produkt nur durchgegart verzehren! Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Gewichtsverlust durch Tiefgefrieren und Erhitzen!



**Kombi-dämpfer:** Bei 170 °C auf Stufe "Kombidampf" ca. 8 - 10 Minuten erhitzen.



**Mikrowelle:** Bei 600 Watt ca. 4 Minuten erhitzen.



**Backofen:** Ober- / Unterhitze: Vorheizen! Die Pfannkuchen bei 150 °C ca. 20 Minuten backen (Bei Heißluft nicht vorheizen). Tipp: Stellen Sie für eine feuchtere Atmosphäre ein mit Wasser gefülltes Gefäß mit in den Backofen.

### 6. Zubereitungs- hinweis

### 7. Mikrobiologische Grenzwerte [KBE/g]

|                    | Einheit [KBE/g] |                       | Einheit [KBE/g] |
|--------------------|-----------------|-----------------------|-----------------|
| Bacillus Cereus    | 1.000           | Salmonellen           | neg. in 25 g    |
| E coli             | 100             | Staphylococcus aureus | 1.000           |
| Enterobacteriaceae | 1.000           |                       |                 |
| Listerien          | <100            |                       |                 |

### 8. Bestelleinheit / Logistische Daten

|                                      |                                       |                 |  |
|--------------------------------------|---------------------------------------|-----------------|--|
| Inhalt:                              | 50 x ca. 70 g                         |                 |  |
| Netto Gewicht Verkaufseinheit (g):   | 3.500                                 |                 |  |
| Brutto Gewicht Verkaufseinheit (g):  | 3.724                                 |                 |  |
| Tara Gewicht Verpackung (g):         | 224                                   |                 |  |
| Karton-Abmessungen (LxBxH in mm):    | 395 x 261 x 119                       |                 |  |
| EAN Code (Bestelleinheit):           | 4000484009205                         |                 |  |
| EAN Code (Wiederverkaufseinheit):    | -                                     |                 |  |
| Karton / Lage:                       | 9                                     |                 |  |
| Lagen / Palette:                     | 12                                    |                 |  |
| Anzahl Kartons / Palette:            | 108                                   |                 |  |
| Gesamtgewicht Palette (kg):          | Netto: 378                            | Brutto: 422,192 |  |
| Lagerbedingungen:                    | Tiefkühlagerung bei -18°C oder kälter |                 |  |
| Mindestrestlaufzeit bei Anlieferung: | 6 Monate                              |                 |  |

### Allgemeiner Hinweis zu GVO

Das Produkt muss nach unserem derzeitigen Kenntnisstand nicht im Sinne der VO (EG) Nr. 1829 / 2003 und VO (EG) Nr. 1830 / 2003 gekennzeichnet werden.

### Allgemeine Erklärung

Das Produkt einschließlich der verwendeten Rohstoffe, Hilfsstoffe und der Verpackung entsprechen den gültigen Verordnungen VO (EG) Nr. 1935 / 2004, VO (EU) 10 / 2011 und der Bedarfsgegenstände-VO und dem damit verbundenen LFGB, den gültigen europäischen/deutschen Gesetzen, deren Folgeverordnungen, Leitsätzen des deutschen Lebensmittelbuches in den jeweils gültigen Fassungen und der allgemeinen Verkehrsauffassung. Die Verarbeitung des Produktes erfolgt nach GMP / HACCP - Grundsätzen, so dass nach menschlichem Ermessen alle Maßnahmen zur Fremdkörpervermeidung getroffen wurden. Die Ware ist somit frei von Fremdkörpern, soweit technologisch möglich.

Die Angaben dieser Spezifikation beziehen sich auf das Produkt im Originalgebinde. Die Weiterverarbeitung des Produktes muss in Übereinstimmung mit den allgemeinen GMP-/HACCP-Grundsätzen und 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.

### 9. Allgemeine Erklärungen



**Unternehmen der ECF-Group:**  
**Eichkamp GmbH & Co. KG / Eichkamp 16 / 49681 Garrel / Fon: 04474.9898-0**  
**Karl Kemper Convenience GmbH / Siemensstraße 11 - 13 / 46325 Borken / Fon: 02861.947-0**

Seite 2 von 2