



Zefferer Fleisch- und Wurst Handels GmbH

8966 Aich 11 | Telefon: 03686 20156 | Fax: 03686 4856 | Mobil: 0664 26 34 382

E-Mail: office@zefferer.at | www.zefferer.at

Produktbezeichnung:	Mini-Frühlingsrollen-Shoo Van Gem-veg. 960g
Artikelnummer:	5059
1. Produkteigenschaften:	
Verkehrsbezeichnung:	Frühl.Rol.Mini-Shoo Van Gem-veg. 960g 810067
Verkaufseinheit (EVE pro Umverpackung)	6 x 960 g (48 x 20g) = 5,76 kg
Zolltarifnummer:	19059090
EAN -EVE (Stück):	5741200318117
EAN - VE (Überkarton):	5741200810673
Kurzbeschreibung lt. Produktkennzeichnung (inkl. Anzahl und Gewicht einzelner Portionen bzw. Abpackeinheiten; z.Bsp.: 20x150g Portionen):	Frühl.Rol.Mini-Shoo Van Gem-veg. 960g, tiefgefroren, 6 x 960 g (48 x 20g) = 5,76 kg
Spezifische Produktmerkmale (inkl. art- u. produktionstypische Merkmale; z.Bsp.: lat. Spezies, Verarbeitungsart, Organoleptik Kurzbeschreibung, etc.) + FANGMETHODE / FANGGEBIET (FAO):	Mini-Frühlingsrolle in zart-knusprigem Teig; nach original chinesischem Rezept mit feinwürzigem Geschmack; schnell und kinderleicht zubereitet; trendy: Als Snack und Fingerfood, vielseitig einsetzbar; vegetarische Spezialität mit asiatischem Touch
Konvektomat geeignet:	nein
Zutatenliste lt. Produktkennzeichnung (inkl. Quid-Regelung):	Weißkohl (30 %), Wasser, Mungobohnensprossen (13 %), Reismehl, Weizenmehl , Porree (6 %), Karotten (3 %), Maisstärke, Rapsöl, Maltodextrin, Salz, Würze (Gemüseextrakte (Karotten, Porree, Zwiebel, Knoblauch), Salz, Sonnenblumenöl, Gewürzextrakte), modifizierte Maisstärke, getrocknete Zwiebeln, Ingwerpaste, getrocknete rote Paprika, Zucker, Stabilisator (Methylcellulose), Sojasoßpulver (Sojabohnen, Weizen, Salz) , Zwiebelpulver, Gewürze.
Nährwertkennzeichnung (je 100g/100ml) in g:	
Brennwert: kJ / kcal:	613 kJ / 145 kcal
Eiweiß:	3 g
Kohlenhydrate:	24,8 g
davon Zucker:	2,6 g
Fett:	3,4 g
davon gesättigt:	0,3 g
Ballaststoffe:	1,8 g
Natrium:	0,83 g
BE:	-
Angaben zur Bestrahlung des Produkts:	keine Bestrahlung
Ursprungsland / Herkunftsland:	Dänemark
Produziert in:	Dänemark
Abgepackt in:	Dänemark
Auftauanleitung:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zubereitung:	Friteuse: 180°C, ca. 4-5 min
Sonstige Angaben zu Produkteigenschaften:	-
2. Volumen / Gewicht:	
Nennfüllmenge:	960 g
TU 1: in ml bzw. g	945,6 g
TU 2: in ml bzw. g	931,2 g
Bruttogewicht per EVE:	971 g
Nettogewicht per EVE:	960 g
Bruttogewicht LE:	6,09 kg
Nettogewicht LE:	5,76 kg
Sonstige Angaben zu Volumen / Gewicht:	-
3. Haltbarkeit:	
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bei Abpackung:	18 Monate
garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung:	mind. 3 Monate
Angabe des MHD (z.Bsp.: TT.MM.JJJ):	TT.MM.JJJJ
Anbringung des MHD (z.Bsp.: Etikette):	Etikette
Sonstige Angaben zur Haltbarkeit:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.



Zefferer Fleisch- und Wurst Handels GmbH
8966 Aich 11 | Telefon: 03686 20156 | Fax: 03686 4856 | Mobil: 0664 26 34 382
E-Mail: office@zefferer.at | www.zefferer.at

4. Verpackung:	
Verpackung Verkaufseinheit (z.Bsp.: Beutel):	
Material:	PE
Materialstärke:	70µm
Länge in cm:	5 cm

Höhe in cm:	22 cm
Breite in cm:	28,5 cm
Gewicht der Tara in g:	ca. 10,5 g
Volumen in cm ³ :	-
Verpackung Umverpackung (z. Bsp.: Karton):	
Material:	Pappe
Materialstärke:	-
Länge in cm:	40 cm
Höhe in cm:	17,7 cm
Breite in cm:	26,6 cm
Gewicht der Tara in g:	ca. 263 g
Volumen in cm ³ :	-
Anzahl Umverpackung pro Palette:	81
Anzahl Lagen pro Palette:	9
Anzahl Karton pro Lage:	9
Palettengewicht (Produkt + Verpackung) excl. Palette:	ca. 495 kg
<u>Palettenmaße in cm:</u>	
Länge:	120 cm
Breite:	80 cm
Höhe (inkl. Palette):	174 cm
sonstige Angaben zur Verpackung:	-
5. Lagerung / Transport:	
Verladungstemperatur: (kurzfristig mindestens -15°C)	kurzfristig mindestens -15°C
Lagertemperatur: (mindestens - 18°C)	mindestens -18°C
Transporttemperatur: (mindestens - 18°C)	mindestens -18°C
Spezielle Lager- und/oder Transportanforderungen:	mindestens -18°C
Sonstige Angaben zu Transport/Lagerung:	-
6. Allergenkennzeichnung:	
Auflistung aller zur Herstellung des Produktes verwendeten Einzelzutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils auf. Dazu sind auch die zusammengesetzten Zutaten in ihre Einzelzutaten aufzuschlüsseln. Außerdem sind die Trägersubstanzen von Zutaten, Aromen und allen Zusatzstoffen aufzulisten – auch jener, die im Enderzeugnis keine technologische Wirkung mehr haben oder als Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden. Ein Verweis auf die Zutatenliste in der aktuellen Produktspezifikation reicht nicht aus.	Weißkohl (30 %), Wasser, Mungobohnensprossen (13 %), Reismehl, Weizenmehl , Porree (6 %), Karotten (3 %), Maisstärke, Rapsöl, Maltodextrin, Salz, Würze (Gemüseextrakte (Karotten, Porree, Zwiebel, Knoblauch), Salz, Sonnenblumenöl, Gewürzextrakte), modifizierte Maisstärke, getrocknete Zwiebeln, Ingwerpaste, getrocknete rote Paprika, Zucker, Stabilisator (Methylcellulose), Sojasoßenpulver (Sojabohnen, Weizen, Salz) , Zwiebelpulver, Gewürze.
Liste der Lebensmittelallergene gemäss Anhang IIIA der Richtlinie 2006/142/EG:	
Im gelieferten Produkt lt. Rezeptur enthalten oder möglicherweise als Spur enthalten (z.Bsp.:Kreuzkontamination)	
Glutenhaltige Getreide:	ja
Krebstiere:	nein
Weichtiere, Weichtiererzeugnisse:	nein
(Hühner-) Eier:	nein
Fisch:	nein
Lupine, Lupinenerzeugnisse:	nein
Erdnuss:	nein
Sojabohnen:	ja
Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose):	nein
Schalenfrüchte:	nein
Sellerie:	nein
Senf:	nein
Sesamsamen:	nein
Sulfit in Konzentrationen über 10 mg (SO ₂)/kg:	nein

Genauere Angabe des Allergens und dessen Quelle (z.Bsp. Milch in Margarine):	
Glutenhaltige Getreide:	Weizenmehl, Weizen in Sojasoßenpulver
Krebstiere:	-
Weichtiere, Weichtiererzeugnisse:	-
(Hühner-) Eier:	-
Fisch:	-
Lupine, Lupinenerzeugnisse:	-
Erdnuss:	-
Sojabohnen:	Sojasoßenpulver
Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose):	-
Schalenfrüchte:	-
Sellerie:	-
Senf:	-
Sesamsamen:	-
Sulfit in Konzentrationen über 10 mg (SO ₂)/kg:	-
7. GVO:	
Laut Auskunft unseres Vorlieferanten sind im gegenständlichen Produkt keine gentechnisch veränderten Organismen enthalten bzw. wurde dieses nicht unter Verwendung gentechnisch veränderter Organismen produziert.	
8. Konformitätserklärung	
Hiermit bestätigen wir, dass das gelieferte Produkt den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 10/2011 sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 - in der jeweiligen aktuellen Fassung - entspricht. Die Gesamtmigration sowie die spezifischen Migrationen liegen bei spezifikationsgemäßer Anwendung unter den gesetzlichen Grenzwerten.	
Die gemachten Angaben inkl. der Tabellen sind Bestandteil der vereinbarten Produktspezifikation und bilden die Basis der Produktkennzeichnung.	
Spezifikationen aufgrund der letzten Angaben des Vorlieferanten.	