

Exakte Artikelbezeichnung (lt. Etikett)

Bohnen-Bouquet ca. 40g -TK-

Verkehrsbezeichnung

Bohnen im Speckmantel, tiefgefroren

Verwendungszweck / Verbraucherhinweis

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Nur im durchgegartem Zustand verzehren!



Produktbeschreibung

Grüne Bohnen in Speck gewickelt

Das tiefgefrorene Produkt aus der Verpackung entnehmen und wie folgt zubereiten:

- Pfanne: bei mittlerer Hitze ca. 12-15 Minuten braten, regelmäßig wenden.
- Ofen: im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 20-25 Minuten erhitzen, regelmäßig wenden.

Aufbewahrungsfrist:

*** Fach (-18°C): siehe Aufdruck auf Verpackung

** Fach (-12°C): 1 Monat

* Fach (-6°C): 1 Woche

Kühlschrank (6°C): 24 Stunden

Herkunftsland Deutschland

Ursprungsland
(Herkunft der Rohstoffe) Rumänien

Leitsatzkennziffer _____

Zolltarifnummer 07102200

Ware entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz

Lieferanten-Art.-Nr. 75089

Zutatenliste (nach LMV (EU) Nr. 1169/2011)

Zutaten: Grüne Bohnen 75%, geräucherter Speck 25% (Schweinefleisch, Wasser, Speisesalz, Antioxidationsmittel E316, Rosmarinextrakt E392; Konservierungsstoffe E250, E251; Rauch).

GVO/GMO-Verordnung

Das Produkt enthält nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1839/2003 keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen (GVO) und entspricht den jeweils gültigen, gesetzlichen Vorschriften der EU und Deutschlands. Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare CVO-Anteile (je Zutat) kleiner als 0,9 %.

Konformitätserklärung

erstellt am: 24.05.2022	geprüft am: 24.05.2022	freigegeben am: 24.05.2022	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	03



Produktspezifikation

1434

5.6-01-003-01434-FB

16.07.2025 07:26

Gültig ab 24.05.22

Seite 2 von 4

Konformitätserklärung der Primärverpackung

Hiermit erklären wir, daß die Verpackungen unserer Produkte den gesetzlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung (bzw. Entsprechungen in den europäischen Kunststoffrichtlinien) sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 und EG 10/2011 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entsprechen.

Allergene

KEINE

Produktdaten / Logistische Daten

Qualitätsstufe	_____	<u>Karton</u>	
MHD in Tagen	<u>443</u>	Gewicht je St/Pck. in g	<u>40g</u>
Restlaufzeit in Tagen	<u>233</u>	Tara Stück in g	_____
Kühlung haltbar über 7°C	<input type="checkbox"/>	St/Pck. je Karton	<u>50 Stück a 40g = 2000g</u>
Kühlung haltbar unter 7°C	<input checked="" type="checkbox"/>	Abmessung St L/B/H mm	_____
Kühlformel	<u>Transport und Lagerung bei -18 °C</u>	Nettogew. je Karton in kg	<u>2,0 kg</u>
Darm / Hülle	_____	Tara Karton in g	<u>220g</u>
Kaliber in mm	_____	Abmessung Krt L/B/H mm	<u>265 x 225 x 150 mm</u>
Verpackung Einzelartikel	<u>lose im Plastikbeutel</u>	<u>E2-Satten</u>	
Verpackungsmaterial	_____	St/Pck. in E2	_____
Vertriebsweg	<u>eigener LKW, per Spedition</u>	Nettogewicht E2 in kg	_____
Egalisierte Ware	<input checked="" type="checkbox"/>	<u>Paletten</u>	
EAN-Code Artikel	_____	Krt/Satten je Lage	_____
EAN-Code Karton	<u>4260613761019</u>	Lagen pro Palette	_____
Handelseinheit (kg/St)	<u>Stück</u>	Palettenfaktor/Kartons	_____
		Palettenhöhe in mm	<u>180 cm</u>

erstellt am: 24.05.2022	geprüft am: 24.05.2022	freigegeben am: 24.05.2022	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	03

1434

Duchschnittliche Nährwerte je 100g	
Brennwert kJ	432
Brennwert kcal	103
Fett in g	7,7
Fett, davon Fettsäuren in g	3,4
Kohlenhydrate in g	3,4
Zucker in g	1,5
Eiweiß in g	5,1
Salz in g	0,40

Die Nährwertangaben unterliegen rohstoffbedingten Schwankungen.

Analysewerte - Chemisch	
BEFFE absolut	_____
BEFFE in FE	_____
ph-Wert	_____
Wassergehalt in g	_____
Fettgehalt in g	_____
Eiweißgehalt in g	_____
Trockenmasse in g	_____
NaCl/Kochsalz in g	_____

Analysewerte - Mikrobiologisch	
Aerobe mesophile Koloniezahl	< 1.000.000 KBE/g
Enterobacteriaceae	_____
Escherichia coli	< 10 KBE/g
Koagulase positive Staphylokokken	_____
Milchsäurebakterien	_____
Hefen	_____
Salmonellen	abwesend in 25g
Listeria monocytogenes	abwesend in 25g; Toleranz < 10 KBE/g
Sporen sulfitreduzierender Chlosteriden	_____

Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	_____
Konsistenz	solide
Farbe	Speck: rot / weiß; Bohnen: grün
Geruch	charakteristisch
Geschmack	charakteristisch

erstellt am: 24.05.2022	geprüft am: 24.05.2022	freigegeben am: 24.05.2022	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	03

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung

Inhaltsstoffe	Ja	Nein	in Spuren	Inhaltsstoff/Spur
Glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X		
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X		
Eier und -erzeugnisse		X		
Fisch und -erzeugnisse		X		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X		
Soja und -erzeugnisse		X		
Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose		X		
Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse		X		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X		
Senf und -erzeugnisse		X		
Sesamsamen und -erzeugnisse		X		
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben		X		
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X		

erstellt am: 24.05.2022	geprüft am: 24.05.2022	freigegeben am: 24.05.2022	Version:
durch: A. Wucke	durch: R. Recke, GF	durch: A. Wucke	03