

<b>Artikel</b>	<b>TK KOHLROULADEN 30x300G BERGLAND</b>		
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Bergland</b>		
<b>Artikelnummer</b>	<b>65015114</b>		
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Kohlroulade mit Fleischfüllung, ohne Holzspieße, roh, zubereitungsfertig, tiefgefroren</b>		
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	30 x 300		
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g		
<b>Direktverpackung</b>	Karton		
<b>Verpackungsmaterial</b>			
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers		
<b>Hersteller</b>	Bergland Food GmbH		
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food		
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>			
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.		
<b>Zutatenliste</b>	Weißkohl, Schweinefleisch, Zwiebeln, Paniermehl (WEIZENMEHL, Hefe), Wasser, Speisesalz, Gewürze. Kann Spuren von Sellerie und Senf enthalten.		
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	661 / 159		
<b>Fett</b>			
gesamt	12,10		
gesättigte Fettsäuren	4,60		
<b>Kohlenhydrate</b>			
gesamt	4,80		
davon Zucker	3,00		
<b>Eiweiß</b>	7,00		
<b>Salz</b>	0,97		
<b>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</b>			
	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	

<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x	Weizenmehl	
Dinkel			x
Gerste			x
Hafer			x
Kamut			x
Roggen			x
Weizen	x		
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>			x
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
Cashewnüsse			x
Haselnüsse			x
Macadamia- oder Queenslandnüsse			x
Mandeln			x
Paranüsse			x
Pecannüsse			x
Pistazien			x
Walnüsse			x
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b>			x
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b><u>Zusatzstoffe</u></b>			
		<b>ja</b>	<b>nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	x		

chininhaltig	X
coffeinhaltig	X
enthält eine Phenylalaninquelle	X
geschwärzt	X
geschwefelt	X
gewachst	X
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	X
mit Antioxidationsmittel	X
mit Aromastoffen	X
mit Azofarbstoffen	X
mit Emulgatoren	X
mit Farbstoff	X
mit Geschmacksverstärker	X
mit Konservierungsstoff	X
mit Nitrat	X
mit Nitritpökelsalz	X
mit Phosphat	X
mit Süßholzextrakt	X
mit Süßungsmittel(n)	X
taurinhaltig	X
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)	X

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		X
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		X
Bio		X
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch		X
lactosefrei	X	
glutenfrei		X
gentechnisch verändert		X

## Verwendungszweck

Backofen geeignet		x
Convectomat geeignet		x
Dämpfer geeignet	x	
Friteuse geeignet		x
Mikrowelle geeignet		x
Pfanne geeignet	x	
WOK geeignet		x
Kochtopf geeignet		x

## Zubereitungshinweis

Tiefgefroren zubereiten! Produkt nur durchgegart verzehren! Gewichtsverlust durch Tiefgefrieren, Zubereiten und Erhitzen. Kombidämpfer: Kohlrouladen tiefgefroren mit der überlappenden Stelle nach unten in GN-Bleche legen, bei 240 °C bis zum gewünschten Bräunungsgrad erhitzen, mit Brühe auffüllen und bei 160 °C ca. 1 Std. garen. Pfanne: Fett/Öl erhitzen, Kohlroulade von beiden Seiten anbraten, etwas Wasser angießen und im eigenen Sud ca. 40 - 50 Minuten garen.

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

## Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)
Escherichia coli (KbE/g)
Enterobacteriaceae (KbE/g)
Hefen (KbE/g)
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)
Listeria monocytogenes (KbE/g)
Milchsäurebakterien (KbE/g)
Salmonella in (KbE/g)
Schimmelpilze (KbE/g)