



Artikelpass

ArtikelNr.: 80068

Seite 1 von 6
Druckdatum: 26.11.2014
Version: 6
Letzte Änderung: 26.11.2014

Stannecker GmbH, Am Steinbach 16, D-94496 Ortenburg
Tel.: 08542/96010, Fax: 08542/1598, Internet : www.stannecker.de, E-Mail: info@stannecker.de

Artikelbezeichnung: TK-Champignon paniert

Artikelnummer: 80068 **Kartoninhalt:** 2 x 2.500 g

1. Herstellerangaben

Hersteller: Stannecker GmbH
Straße: Am Steinbach 16
Wohnort: 94496 Ortenburg
Tel.Nr.: (08542) 9601-0
Telefax: (08542) 1598
e-Mail: info@stannecker.de

Ansprechpartner:	Funktion:	Telefon:	e-Mail:
Peter Brunsch	GL	01728594315	info@stannecker.de
Hermann Wimmer	QMB	08542/9601-12	wimmerh@stannecker.de
Sabine Wimmer	QMB	08542/9601-14	sabine.wimmer@stannecker.de

2. Verkehrsbezeichnung

(vollständig) TK-Champignon paniert

Label / Marke: Stannecker

Kunden-Art.Nr.:

3. Verpackung

Die verwendeten Verpackungen entsprechen den lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

Beutel:	Brutto: 2520 g	Netto: 2500 g	Beutelgewicht: 20 g
Karton:	Brutto: 5290 g	Kartongewicht: 234 g	
Verpackungsart:	Beutel	Maße: L: 400 mm B: 265 mm	
Verschuß:	Siegelrand	Material:	PETP / PE 12 / 60
EAN Beutel:	400386140106 7	EAN Karton:	400386140126 5
Produktionscode:			
Beutel:	Aufdruck Lot-Nr./MHD (Monat,Jahr)		
Karton:	Aufdruck Lot-Nr./MHD (Monat,Jahr)		
Palette:	NVE-Etikett		
Lot.Nr.:	1.-2. Ziffer=letzten beiden Ziffern des Jahres, 3.-5. Ziffer=Tag des Jahres, Namenskürzel		



Artikelpass

ArtikelNr.: 80068

Seite 2 von 6

Druckdatum: 26.11.2014

Version: 6

Letzte Änderung: 26.11.2014

Stannecker GmbH, Am Steinbach 16, D-94496 Ortenburg

Tel.: 08542/96010, Fax: 08542/1598, Internet : www.stannecker.de, E-Mail: Info@stannecker.de

4. Logistische Daten

Kartoninhalt: 2 X 2500 g

Kartonabmessung in mm:

Kartonbezeichnung: 215
 Länge: 390 Breite: 190 Höhe: 215

Palettenbelegung / Kartons pro Lage:

Palettenbelegung: 84 Karton / Lage: 12

Paletten-Daten:

Palettengesamthöhe: 180 cm Palettengewicht: 465 kg
 Palettenart: EUR-Palette Holz

Transport- u. Lagerbedingungen

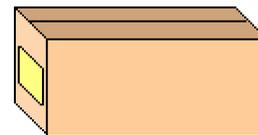
Temperatur: mind. -18 °C MHD: 24 Monate
 Restlaufzeit: 9 Monate

Zoll-Daten:

Codenummer:
20031030

Etikett-Daten / Position

Etikettenfarbe: WEIß Position:



5. Produktangaben

Aussehen:	appetitlich aussehende Champignon-Köpfe mit einer Panade ummantelt, welche nach dem fritieren eine goldgelbe Bräunung aufweisen
Abmessung/Größe Sortierung/Kalibrierung	20 - 45 mm
Geruch:	Aromatisch
Geschmack:	abgerundet nach Champignon und Panade
Konsistenz:	frei rollend



Artikelpass

ArtikelNr.: 80068

Seite 3 von 6

Druckdatum: 26.11.2014

Version: 6

Letzte Änderung: 26.11.2014

Stannecker GmbH, Am Steinbach 16, D-94496 Ortenburg

Tel.: 08542/96010, Fax: 08542/1598, Internet : www.stannecker.de, E-Mail: Info@stannecker.de

Nährwerte pro 100 g

Brennwert (kJ, kcal):	508 kJ / 120 kcal		
Fett in g:	2,3		
davon gesättigte Fettsäuren:	1,7		
Kohlenhydrate in g:	20,9		
davon Zucker:	4,2		
Ballaststoffe in g:			
Eiweiß in g:	4,0		
Salz in g:	1,3		
BE / Broteinheiten:	pro 100 g:	1,742	pro Portion:

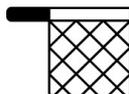
Achtung!

Nicht roh verzehren!

Produkt im gefrorenen Zustand verarbeiten. Bereits aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren.

Zubereitungsangaben:

Die panierten Champignons unaufgetaut bei ca. 180°C ca. 4 Min. frittieren.



Zutatenliste wie auf dem Produkt angegeben:

Champignon (55%), Panade (Mehl (WEIZEN, Mais), Trinkwasser, gehärtetes Palmöl, WEIZENSTÄRKE, modifizierte Stärke (WEIZEN), HÜHNEREIWEIßPULVER, Speisesalz, planzl. Öl (Raps, Sonnenblume), Hefe, Backtriebmittel (E450,E500), karamelisierter Zucker, Gewürze), Würze (Speisesalz, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat, Dinatriuminosinat, Dinatriumguanylat), Kartoffelstärke, Palmfett, Maltodextrin, Zwiebeln, Hefeextrakt, Zucker, Karotten, Kräuter (enthalten SELLERIEBLÄTTER), Gewürze (enthalten SELLERIESAMEN), natürliches Aroma, Lauch, Knoblauch, Karamellzuckersirup).

Sonstige Hinweise:



Artikelpass

ArtikelNr.: 80068

Seite 4 von 6

Druckdatum: 26.11.2014

Version: 6

Letzte Änderung: 26.11.2014

Stannecker GmbH, Am Steinbach 16, D-94496 Ortenburg

Tel.: 08542/96010, Fax: 08542/1598, Internet : www.stannecker.de, E-Mail: Info@stannecker.de

Gentechnik:

Hiermit bestätigen wir Ihnen, dass das an Sie gelieferte Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand kein gentechnisch verändertes Erbmateriale enthält und auch nicht aus gentechnisch veränderten Rohwaren hergestellt ist.

Das Produkt zieht keine Deklarationspflicht im Rahmen der EG Verordnung Nr. 49/2000, 1139/98 und 50/2000 bzw. nach der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 „über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel“ sowie der Verordnung (EG) 1830/2003 „über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln“ und der daraus abgeleiteten Verordnung, die nach ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt in Kraft tritt und die bisher geltenden Verordnungen ersetzt, nach sich.

Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffen und Aromen.



Artikelpass

ArtikelNr.: 80068

Seite 5 von 6

Druckdatum: 26.11.2014

Version: 6

Letzte Änderung: 26.11.2014

Stannecker GmbH, Am Steinbach 16, D-94496 Ortenburg

Tel.: 08542/96010, Fax: 08542/1598, Internet : www.stannecker.de, E-Mail: Info@stannecker.de

Allergenliste

Allergie- und stoffwechselkrankheitsrelevante Inhaltsstoffe bzw. durch den Herstellungsprozess bedingte, möglicherweise enthaltene Spuren: Nach der Richtlinie 2006/142/EG der Kommission vom 22.12.2006

Substanz:	enthalten:	Event. Spuren
Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel) sowie Erzeugnisse daraus	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstier und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier und Eierzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte, (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg bzw. 10mg/l	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere (Mollusken), sowie Erzeugnisse daraus.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Microbiologische Richt-/ Grenzwerte:	KBE / g
Gesamtkeimzahl:	<10 ⁷
Enterobakterien:	<10 ⁵
Schimmelpilze:	<10 ⁴
Salmonellen:	neg. in 25g
Listerien:	<100/g
Bacillus cereus:	

Falls es sich um ein unbehandeltes Naturprodukt handelt, werden keine Grenzwerte festgelegt.



Artikelpass

ArtikelNr.: 80068

Seite 6 von 6

Druckdatum: 26.11.2014

Version: 6

Letzte Änderung: 26.11.2014

Stannecker GmbH, Am Steinbach 16, D-94496 Ortenburg

Tel.: 08542/96010, Fax: 08542/1598, Internet : www.stannecker.de, E-Mail: Info@stannecker.de

Deklarierungspflichtige Inhaltsstoffe

Substanz:	enth.
Farbstoff	<input type="checkbox"/>
Konservierungsstoff	<input type="checkbox"/>
Antioxidationsmittel	<input type="checkbox"/>
Emulgator	<input type="checkbox"/>
Verdickungsmittel	<input type="checkbox"/>
Geliermittel	<input type="checkbox"/>
Stabilisator	<input type="checkbox"/>
Geschmacksverstärker	<input checked="" type="checkbox"/>
Säuerungsmittel	<input type="checkbox"/>
Säureregulator	<input type="checkbox"/>
Trennmittel	<input type="checkbox"/>
modifizierte Stärke	<input checked="" type="checkbox"/>
Süßstoff	<input type="checkbox"/>
Backtriebmittel	<input checked="" type="checkbox"/>

Substanz:	enth.
Schaumverhüter	<input type="checkbox"/>
Überzugsmittel	<input type="checkbox"/>
Schmelzsatz 1*	<input type="checkbox"/>
Mehlbehandlungsmittel	<input type="checkbox"/>
Festigungsmittel	<input type="checkbox"/>
Feuchthaltemittel	<input type="checkbox"/>
Füllstoff	<input type="checkbox"/>
Treibgas	<input type="checkbox"/>
Aromen	<input type="checkbox"/>
Enzyme	<input type="checkbox"/>
Packgase	<input type="checkbox"/>

1* nur bei Schmelzkäse und Erzeugnissen auf der Grundlage von Schmelzkäse

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Die Produkte können Rezeptänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Wir bestätigen, dass das Produkt den in Deutschland und in der EU geltenden gesetzlichen Regelungen in der jeweils gültigen Fassung entspricht.

Ortenburg, 26.11.2014