KALUFAKTUR

REV.0 - 01.01.2023

ALLERGENLISTE KALUFAKTUR

PRODUKTE	Allergene														Weitere Angaben						
	GLUTENHALTIGES GETREIDE	KREBSTIERE	EIER	FISCH	ERDNUSS	SOJA	MILCH	SCHALENFRÜCHTE/ NÜSSE	SELLERIE	SENF	SESAM	Schwefeldioxid und Sulfide	LUPINEN	WEICHTIERE	KNOBLAUCH	ZWIEBELN	HUHN	RIND	SCHWEIN	VEGETARISCH	VEGAN
PANINO SERRANO	X		X		X		X	X											X		
FOCACCIA SERRANO	X		X		X		X	X											X		
PANINO SALAMI	X		X		X		X	X							X				X		
FOCACCIA SALAMI	X		X		X		X	X							X				X		
PANINO PUTE	X				X		X	X		X											
FOCACCIA PUTE	X				X		X	X		X											
PANINO CAPRESE	X		X		X		X	X				X								X	
FOCACCIA CAPRESE	X		X		X		X	X				X								X	
PANINO AVOCADO	X				v		X	X												X	
FOCACCIA AVOCADO	X				X		X	X												X	

SNACKS	GLUTENHALTIGES GETREIDE	KREBSTIERE	EIER	FISCH	ERDNUSS	SOJA	MILCH	SCHALENFRÜCHTE/ NÜSSE	SELLERIE	SENF	SESAM	Schwefeldioxid und Sulfide	LUPINEN	WEICHTIERE	KNOBLAUCH	ZWIEBELN	HUHN	RIND	SCHWEIN	VEGETARISCH	VEGAN
MUFFN APFEL-ZIMT	X		X			X*	X	X*	X*	X*	X*									X	
MUFFINS BLAUBEERE	X		X*			X*	X*	X*	X*	X*	X*										X
MUFFINS SCHOKOLADE	X		X*			X	X*	X*	X*	X*	X*										X
BROWNIE	X		X		X*	X	X	X*												X	
VEGGI-PIZZA	X			X*			X	X	X*	X*	X*	X*								X	
MEXICOSTANGE	X		X		X*	X*	X	X*				X*									
CROISSANT	X																			X	
LAUGENECKE MIT KÄSE	X						X													X	
KÄSEKUCHEN	X		X		X*	X*	X	X*												X	
TORTA DELLA NONNA	X					X*	X	X		X*										X	

X= Enthält

* = Kann Spuren enthalten

KALUFAKTUR	Produktspezifikation	FB 02-030
		Stand: 14.10.2019
		Revision: 007

Datum: **25.11.2022**
ersetzt Spezifikation vom: **04.02.2021**

1 Bezeichnung / Herkunft

Verkehrsbezeichnung: **Mulligatawny**

Produktionsland: Deutschland

Hersteller: **Müller Menü GmbH & Co. KG**
Melkerstieg 16, 21217 Seevetal
Tel: 040/769187-0, Fax: 040/769187-22
E-Mail: info@muellermenue.de

EG-Kontrollstellennummer: DE-NI 21217-EG
ÖKO-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-001

Notfallnummer (außerhalb der Geschäftszeiten)**: 0170 – 63 67 99 5**

2 Produktbeschreibung

Artikel-Nummer	EAN / GTIN-Matchcode	Füllmenge	Verpackungsinhalt
1022920	4001158007503	200 g	20 Portionsbeutel
1022910	4001158005684	1000 g	5 Portionsbeutel
1022903	4001158016925	2500 g	2 Portionsbeutel

Ernährungsinformationen:

	Ja	Nein
Ökologische Herkunft - gemäß VO (EWG) Nr. 2092/91		x
Glutenfrei - Glutengehalt < 2 mg / 100 g		x
Lactosefrei - Lactosegehalt < 10 mg / 100 g		x
vegetarisch* - geeignet für eine ovo-lacto-vegetabile Ernährung		x
vegan* - geeignet für eine vegetabile Ernährung		x
mit **Fisch****		x
mit **Fisch aus MSC-Produktion****		x
mit **Geflügel****	x	
mit **Schwein****		x
mit **Rind****		x
mit **Eiern aus Bodenhaltung**		x
alkoholhaltig - rechnerisch > 0,5 Vol-%		x
unter **Schutzatmosphäre** verpackt		x

* Dieses Produkt wird von Müller Menü als geeignet für die genannte Ernährungsform angesehen.

** ohne Fisch, ohne Geflügel, ohne Schwein, ohne Rind: laut Rezeptur nicht zugesetzt, nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten.

3 Deklaration

Zutaten:

Trinkwasser, 10% Hühnerfleisch, 7% CRÈME FRAÎCHE, Ananas, Mango Chutney (Zucker, Mango, Essig, Salz), Würzmittel (Speisesalz, Dextrose, Hefeextrakt, Rapsöl, Pastinaken, modifizierte Stärke, Stärke, Maltodextrin, Zucker, Hühnerfett, Petersilienwurzel, MILCHZUCKER, Aromen, Hühnerfleischextrakt), WEIZENMEHL, modifizierte Stärke, BUTTER, Zucker, Gewürze mit Curry (enthält SENF), Salz

Allergene Zutaten gemäß LMIV Anhang II

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen	**Ja**	**Nein**
Glutenhaltiges Getreide* sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Milch (einschl. Laktose) und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	
Schalenfrüchte** und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg bzw. >10 mg/l)		x
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Weichtiere*** und daraus gewonnene Erzeugnisse		x

* Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon

** Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss

*** Schnecken, Muscheln, Kopffüßler

Ja = laut Rezeptur enthalten

Nein = laut Rezeptur nicht zugesetzt, nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten; Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

Kenntlichmachung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen

auf Speisekarten / bei loser Abgabe (ZZulV §9):	**Ja**	**Nein**
mit Farbstoff		x
mit Konservierungsstoff		x
mit Antioxidationsmittel		x
mit Geschmacksverstärker		x
geschwefelt (> 10 mg SO2/kg)		x
geschwärzt		x
gewachst		x
mit Phosphat		x
mit Süßungsmittel		x

4 Chemische Daten

Nährwerte pro 100 g:

	Parameter	Wert
Durchschnittlicher Brennwert	Energie	357 kJ
		85 kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	3,5 g
	- davon gesättigte Fettsäuren	2,1 g
	Kohlenhydrate	9,3 g
	- davon Zucker	5,0 g
	Eiweiß	4,1 g
	Salz	1,7 g

Das Produkt wird aus natürlichen Zutaten hergestellt und unterliegt daher rohstoffbestimmten Schwankungen.

Die Nährwerte werden mit Hilfe des Bundeslebensmittelschlüssels und den Angaben aus den Spezifikationen der Vorlieferanten berechnet.

5 Mikrobiologische Daten

	für gekühlte Ware		für tiefgekühlte Ware	
Parameter in KbE/g	**Richtwert**	**Warnwert**	**Richtwert**	**Warnwert**
Aerobe mesophile Koloniezahl	1×10^6	---	1×10^5	---
Enterobacteriaceae	5×10^2	5×10^3	1×10^2	1×10^3
Escherichia Coli	1×10^1	1×10^2	1×10^1	1×10^2
Koag.positive Staphylokokken	1×10^2	1×10^3	1×10^2	1×10^3
Präsumtive Bacillus cereus	1×10^2	1×10^3	1×10^2	1×10^3
Clostridium perfringens	1×10^2	1×10^3	---	---
Salmonella	---	n.n. in 25g	---	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	---	1×10^2	---	1×10^2

n.n.: nicht nachweisbar
KbE: Koloniebildene Einheit

gemäß DGHM Richt- und Warnwerte für:
hitzebehandelte, verzehrsfähige Speisen / Gerichte und gegarte TK-Fertiggerichte

6 Haltbarkeit (Mindesthaltbarkeit, Restlaufzeit, Transport - und Lagerbedingungen)

Gekühlte Ware (produktabhängig):	**Beutel**	**Schalen**	**Eimer**
MHD (in original verschlossener Verpackung)	28 Tage	-	-
Restlaufzeit	22 Tage	-	-
Transport- und Lagerbedingungen	max. + 7°C		

Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Tagen aufbrauchen.

Tiefgekühlte Ware (Produktabhängig):	**Beutel**	**Schalen**	**Eimer**
MHD (in original verschlossener Verpackung)	18 Monate	-	-
Restlaufzeit (mindestens)	3 Monate	-	-
Transport- und Lagerbedingungen	mind. -18°C		

Nach dem Auftauen nicht wieder Einfrieren. Nach dem Öffnen sofort verbrauchen.

7 Lebensmittelrechtliche Bestätigungen

Rechtsgrundlage:
Das Produkt, die verwendeten Rohstoffe, sowie die mit dem Produkt in Berührung kommenden Packmittel entsprechen dem deutschen Lebensmittel- und Futtergesetzbuch und den Folgeverord-nungen in den jeweils gültigen Fassungen sowie den EU-lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

Bestrahlung:
Gemäß Richtlinie 2003/13/EG ist dieses Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

Gentechnische Veränderungen:
Es besteht nach derzeitigem Kenntnisstand keine Deklarationspflicht im Sinne der
"Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel" sowie der "Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebens- und Futtermitteln".

Allgemeine Hinweise:
Die gemachten Angaben beruhen auf Erklärungen unserer Lieferanten, die nach bester Sorgfalt von uns überprüft werden. Aus diesem Grunde kann eine verschuldensunabhängige Haftung für diese Angaben nicht übernommen werden.

Die in diesem Dokument aufgeführten Informationen gelten zum Zeitpunkt der Erstellung und können zu einem späteren Zeitpunkt eventuell verändert werden. Die Ausführungen entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und unterliegen keinem automatischen Änderungsdienst.

Diese Spezifikation ist EDV-gestützt und ohne Unterschrift gültig.

- -

KALUFAKTUR	Produktspezifikation	FB 02-030
		Stand: 14.10.2019
		Revision: 007

Datum: **09.03.2021**
ersetzt Spezifikation vom: **05.09.2018**

1 Bezeichnung / Herkunft

Verkehrsbezeichnung: **Kokossuppe Tom Kha mit gelbem Curry**

Produktionsland: Deutschland

Hersteller: **Müller Menü GmbH & Co. KG**
Melkerstieg 16, 21217 Seevetal
Tel: 040/769187-0, Fax: 040/769187-22
E-Mail: info@muellermenue.de

EG-Kontrollstellennummer: DE-NI 21217-EG
ÖKO-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-001

Notfallnummer (außerhalb der Geschäftszeiten)**: 0170 – 63 67 99 5**

2 Produktbeschreibung

Artikel-Nummer	EAN / GTIN-Matchcode	Füllmenge	Verpackungsinhalt
1262020	4001158022704	200 g	20 Portionsbeutel
1262025	4001158027754	250 g	15 Portionsbeutel
1262010	4001158024425	1000 g	5 Portionsbeutel
1262003	4001158026177	2500 g	2 Portionsbeutel

Ernährungsinformationen:

	Ja	Nein
Ökologische Herkunft - gemäß VO (EWG) Nr. 2092/91		x
Glutenfrei - Glutengehalt < 2 mg / 100 g	x	
Lactosefrei - Lactosegehalt < 10 mg / 100 g	x	
vegetarisch* - geeignet für eine ovo-lacto-vegetabile Ernährung		x
vegan* - geeignet für eine vegetabile Ernährung		x
mit **Fisch****	x	
mit **Fisch aus MSC-Produktion****		x
mit **Geflügel****		x
mit **Schwein****		x
mit **Rind****		x
mit **Eiern aus Bodenhaltung**		x
alkoholhaltig - rechnerisch > 0,5 Vol-%		x
unter **Schutzatmosphäre** verpackt		x

* Dieses Produkt wird von Müller Menü als geeignet für die genannte Ernährungsform angesehen.

** ohne Fisch, ohne Geflügel, ohne Schwein, ohne Rind: laut Rezeptur nicht zugesetzt, nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten.

3 Deklaration

Zutaten:

Trinkwasser, 30% Kokosnussmilch (Kokosnussextrakt, Wasser), Paprika, 5% Currypaste (rote Chilies, Schalotten, Knoblauch, Zitronengras, Salz, Galgant), Zucker, Frühlingszwiebeln, Fischsauce (SARDELLENEXTRAKT, Salz, Zucker), Stärke, modifizierte Stärke, Rapsöl, Ingwer, Gewürze, Meersalz

Allergene Zutaten gemäß LMIV Anhang II

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen	**Ja**	**Nein**
Glutenhaltiges Getreide* sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Milch (einschl. Laktose) und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Schalenfrüchte** und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg bzw. >10 mg/l)		x
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Weichtiere*** und daraus gewonnene Erzeugnisse		x

* Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon

** Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss

*** Schnecken, Muscheln, Kopffüßler

Ja = laut Rezeptur enthalten

Nein = laut Rezeptur nicht zugesetzt, nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten; Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

Kenntlichmachung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen

auf Speisekarten / bei loser Abgabe (ZZulV §9):	**Ja**	**Nein**
mit Farbstoff		x
mit Konservierungsstoff		x
mit Antioxidationsmittel		x
mit Geschmacksverstärker		x
geschwefelt (> 10 mg SO2/kg)		x
geschwärzt		x
gewachst		x
mit Phosphat		x
mit Süßungsmittel		x

4 Chemische Daten

Nährwerte pro 100 g:

	Parameter	Wert
Durchschnittlicher Brennwert	Energie	365 kJ
		88 kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	6,3 g
	- davon gesättigte Fettsäuren	4,8 g
	Kohlenhydrate	6,7 g
	- davon Zucker	4,7 g
	Eiweiß	0,8 g
	Salz	1,1 g

Das Produkt wird aus natürlichen Zutaten hergestellt und unterliegt daher rohstoffbestimmten Schwankungen.

Die Nährwerte werden mit Hilfe des Bundeslebensmittelschlüssels und den Angaben aus den Spezifikationen der Vorlieferanten berechnet.

5 Mikrobiologische Daten

	für gekühlte Ware		für tiefgekühlte Ware	
Parameter in KbE/g	**Richtwert**	**Warnwert**	**Richtwert**	**Warnwert**
Aerobe mesophile Koloniezahl	1×10^6	---	1×10^5	---
Enterobacteriaceae	5×10^2	5×10^3	1×10^2	1×10^3
Escherichia Coli	1×10^1	1×10^2	1×10^1	1×10^2
Koag.positive Staphylokokken	1×10^2	1×10^3	1×10^2	1×10^3
Präsumtive Bacillus cereus	1×10^2	1×10^3	1×10^2	1×10^3
Clostridium perfringens	1×10^2	1×10^3	---	---
Salmonella	---	n.n. in 25g	---	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	---	1×10^2	---	1×10^2

n.n.: nicht nachweisbar
KbE: Koloniebildene Einheit

gemäß DGHM Richt- und Warnwerte für:
hitzebehandelte, verzehrsfähige Speisen / Gerichte und gegarte TK-Fertiggerichte

6 Haltbarkeit (Mindesthaltbarkeit, Restlaufzeit, Transport - und Lagerbedingungen)

Gekühlte Ware (produktabhängig):	**Beutel**	**Schalen**	**Eimer**
MHD (in original verschlossener Verpackung)	28 Tage	-	-
Restlaufzeit	22 Tage	-	-
Transport- und Lagerbedingungen	max. + 7°C		

Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Tagen aufbrauchen.

Tiefgekühlte Ware (Produktabhängig):	**Beutel**	**Schalen**	**Eimer**
MHD (in original verschlossener Verpackung)	18 Monate	-	-
Restlaufzeit (mindestens)	3 Monate	-	-
Transport- und Lagerbedingungen	mind. -18°C		

Nach dem Auftauen nicht wieder Einfrieren. Nach dem Öffnen sofort verbrauchen.

7 Lebensmittelrechtliche Bestätigungen

Rechtsgrundlage:
Das Produkt, die verwendeten Rohstoffe, sowie die mit dem Produkt in Berührung kommenden Packmittel entsprechen dem deutschen Lebensmittel- und Futtergesetzbuch und den Folgeverord-nungen in den jeweils gültigen Fassungen sowie den EU-lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

Bestrahlung:
Gemäß Richtlinie 2003/13/EG ist dieses Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

Gentechnische Veränderungen:
Es besteht nach derzeitigem Kenntnisstand keine Deklarationspflicht im Sinne der
"Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel" sowie der "Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebens- und Futtermitteln".

Allgemeine Hinweise:
Die gemachten Angaben beruhen auf Erklärungen unserer Lieferanten, die nach bester Sorgfalt von uns überprüft werden. Aus diesem Grunde kann eine verschuldensunabhängige Haftung für diese Angaben nicht übernommen werden.

Die in diesem Dokument aufgeführten Informationen gelten zum Zeitpunkt der Erstellung und können zu einem späteren Zeitpunkt eventuell verändert werden. Die Ausführungen entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und unterliegen keinem automatischen Änderungsdienst.

Diese Spezifikation ist EDV-gestützt und ohne Unterschrift gültig.

- -

KALUFAKTUR	Produktspezifikation	FB 02-030
		Stand: 14.10.2019
		Revision: 007

Datum: **25.11.2022**
ersetzt Spezifikation vom: **08.02.2021**

1 Bezeichnung / Herkunft

Verkehrsbezeichnung: **Lauchsuppe mit Hackfleisch**

Produktionsland: Deutschland

Hersteller: **Müller Menü GmbH & Co. KG**
Melkerstieg 16, 21217 Seevetal
Tel: 040/769187-0, Fax: 040/769187-22
E-Mail: info@muellermenue.de

EG-Kontrollstellennummer: DE-NI 21217-EG
ÖKO-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-001

Notfallnummer (außerhalb der Geschäftszeiten)**: 0170 – 63 67 99 5**

2 Produktbeschreibung

Artikel-Nummer	EAN / GTIN-Matchcode	Füllmenge	Verpackungsinhalt
1246025	4001158028850	250 g	15 Portionsbeutel
1246003	4001158026047	2500 g	2 Portionsbeutel
1246047	4001158028522	450 g	Schalen

Ernährungsinformationen:

	Ja	Nein
Ökologische Herkunft - gemäß VO (EWG) Nr. 2092/91		x
Glutenfrei - Glutengehalt < 2 mg / 100 g		x
Lactosefrei - Lactosegehalt < 10 mg / 100 g		x
vegetarisch* - geeignet für eine ovo-lacto-vegetabile Ernährung		x
vegan* - geeignet für eine vegetabile Ernährung		x
mit **Fisch****		x
mit **Fisch aus MSC-Produktion****		x
mit **Geflügel****		x
mit **Schwein****		x
mit **Rind****	x	
mit **Eiern aus Bodenhaltung**		x
alkoholhaltig - rechnerisch > 0,5 Vol-%		x
unter **Schutzatmosphäre** verpackt		x

* Dieses Produkt wird von Müller Menü als geeignet für die genannte Ernährungsform angesehen.

** ohne Fisch, ohne Geflügel, ohne Schwein, ohne Rind: laut Rezeptur nicht zugesetzt, nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten.

3 Deklaration

Zutaten:

Trinkwasser, 20% Lauch, 18% Rindfleisch, SAHNE, Schmelzkäse (KÄSE, BUTTER, Wasser, MOLKENERZEUGNIS, Schmelzsalze [Natriumdiphoshate, Natriumpolyphosphate, Natriumphosphate]), Zwiebeln, modifizierte Stärke, WEIZENMEHL, Würzmittel (Speisesalz, Dextrose, Rapsöl, Pastinaken, Zucker, Petersilienwurzel, Gewürze), Rapsöl, Rindfleischextrakt, Gewürze, Meersalz

Allergene Zutaten gemäß LMIV Anhang II

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen	**Ja**	**Nein**
Glutenhaltiges Getreide* sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x	x
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Milch (einschl. Laktose) und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x
Schalenfrüchte** und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg bzw. >10 mg/l)		x
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Weichtiere*** und daraus gewonnene Erzeugnisse		x

* Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon

** Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss

*** Schnecken, Muscheln, Kopffüßler

Ja = laut Rezeptur enthalten

Nein = laut Rezeptur nicht zugesetzt, nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten; Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

Kenntlichmachung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen

auf Speisekarten / bei loser Abgabe (ZZulV §9):	**Ja**	**Nein**
mit Farbstoff		x
mit Konservierungsstoff		x
mit Antioxidationsmittel		x
mit Geschmacksverstärker		x
geschwefelt (> 10 mg SO2/kg)		x
geschwärzt		x
gewachst		x
mit Phosphat		x
mit Süßungsmittel		x

4 Chemische Daten

Nährwerte pro 100 g:

	Parameter	Wert
Durchschnittlicher Brennwert	Energie	350 kJ
		84 kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	4,6 g
	- davon gesättigte Fettsäuren	2,4 g
	Kohlenhydrate	4,3 g
	- davon Zucker	1,8 g
	Eiweiß	6,1 g
	Salz	1,2 g

Das Produkt wird aus natürlichen Zutaten hergestellt und unterliegt daher rohstoffbestimmten Schwankungen.

Die Nährwerte werden mit Hilfe des Bundeslebensmittelschlüssels und den Angaben aus den Spezifikationen der Vorlieferanten berechnet.

5 Mikrobiologische Daten

	für gekühlte Ware		für tiefgekühlte Ware	
Parameter in KbE/g	**Richtwert**	**Warnwert**	**Richtwert**	**Warnwert**
Aerobe mesophile Koloniezahl	1×10^6	---	1×10^5	---
Enterobacteriaceae	5×10^2	5×10^3	1×10^2	1×10^3
Escherichia Coli	1×10^1	1×10^2	1×10^1	1×10^2
Koag.positive Staphylokokken	1×10^2	1×10^3	1×10^2	1×10^3
Präsumtive Bacillus cereus	1×10^2	1×10^3	1×10^2	1×10^3
Clostridium perfringens	1×10^2	1×10^3	---	---
Salmonella	---	n.n. in 25g	---	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	---	1×10^2	---	1×10^2

n.n.: nicht nachweisbar
KbE: Koloniebildene Einheit

gemäß DGHM Richt- und Warnwerte für:
hitzebehandelte, verzehrsfähige Speisen / Gerichte und gegarte TK-Fertiggerichte

6 Haltbarkeit (Mindesthaltbarkeit, Restlaufzeit, Transport - und Lagerbedingungen)

Gekühlte Ware (produktabhängig):	**Beutel**	**Schalen**	**Eimer**
MHD (in original verschlossener Verpackung)	28 Tage	21 Tage	-
Restlaufzeit	22 Tage	15 Monate	-
Transport- und Lagerbedingungen	max. + 7°C		

Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Tagen aufbrauchen.

Tiefgekühlte Ware (Produktabhängig):	**Beutel**	**Schalen**	**Eimer**
MHD (in original verschlossener Verpackung)	18 Monate	12 Monate	-
Restlaufzeit (mindestens)	3 Monate	3 Monate	-
Transport- und Lagerbedingungen	mind. -18°C		

Nach dem Auftauen nicht wieder Einfrieren. Nach dem Öffnen sofort verbrauchen.

7 Lebensmittelrechtliche Bestätigungen

Rechtsgrundlage:
Das Produkt, die verwendeten Rohstoffe, sowie die mit dem Produkt in Berührung kommenden Packmittel entsprechen dem deutschen Lebensmittel- und Futtergesetzbuch und den Folgeverord-nungen in den jeweils gültigen Fassungen sowie den EU-lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

Bestrahlung:
Gemäß Richtlinie 2003/13/EG ist dieses Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

Gentechnische Veränderungen:
Es besteht nach derzeitigem Kenntnisstand keine Deklarationspflicht im Sinne der
"Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel" sowie der "Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebens- und Futtermitteln".

Allgemeine Hinweise:
Die gemachten Angaben beruhen auf Erklärungen unserer Lieferanten, die nach bester Sorgfalt von uns überprüft werden. Aus diesem Grunde kann eine verschuldensunabhängige Haftung für diese Angaben nicht übernommen werden.

Die in diesem Dokument aufgeführten Informationen gelten zum Zeitpunkt der Erstellung und können zu einem späteren Zeitpunkt eventuell verändert werden. Die Ausführungen entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und unterliegen keinem automatischen Änderungsdienst.

Diese Spezifikation ist EDV-gestützt und ohne Unterschrift gültig.

- -

KALUFAKTUR	Produktspezifikation	FB 02-030
		Stand: 14.10.2019
		Revision: 007

Datum: **29.09.2021**
ersetzt Spezifikation vom: **08.07.2019**

1 Bezeichnung / Herkunft

Verkehrsbezeichnung: **Karotten-Ingwer-Suppe**

Produktionsland: Deutschland

Hersteller: **Müller Menü GmbH & Co. KG**
Melkerstieg 16, 21217 Seevetal
Tel: 040/769187-0, Fax: 040/769187-22
E-Mail: info@muellermenue.de

EG-Kontrollstellennummer: DE-NI 21217-EG
ÖKO-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-001

Notfallnummer (außerhalb der Geschäftszeiten)**: 0170 – 63 67 99 5**

2 Produktbeschreibung

Artikel-Nummer	EAN / GTIN-Matchcode	Füllmenge	Verpackungsinhalt
1014803	4001158019902	2500 g	2 Portionsbeutel
1014810	4001158023626	1000 g	5 Portionsbeutel
1014820	4001158019391	200 g	20 Portionsbeutel

Ernährungsinformationen:

	Ja	Nein
Ökologische Herkunft - gemäß VO (EWG) Nr. 2092/91		x
Glutenfrei - Glutengehalt < 2 mg / 100 g	x	
Lactosefrei - Lactosegehalt < 10 mg / 100 g		x
vegetarisch* - geeignet für eine ovo-lacto-vegetabile Ernährung	x	
vegan* - geeignet für eine vegetabile Ernährung		x
mit **Fisch****		x
mit **Fisch aus MSC-Produktion****		x
mit **Geflügel****		x
mit **Schwein****		x
mit **Rind****		x
mit **Eiern aus Bodenhaltung**		x
alkoholhaltig - rechnerisch > 0,5 Vol-%		x
unter **Schutzatmosphäre** verpackt		x

* Dieses Produkt wird von Müller Menü als geeignet für die genannte Ernährungsform angesehen.

** ohne Fisch, ohne Geflügel, ohne Schwein, ohne Rind: laut Rezeptur nicht zugesetzt, nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten.

3 Deklaration

Zutaten:

Trinkwasser, 27% Karotten, Zwiebeln, Honig, SAHNE, SELLERIE, Rapsöl, BUTTER, Würzmittel (Speisesalz, Dextrose, Rapsöl, Pastinaken, Zucker, Petersilienwurzel), modifizierte Stärke, 0,4% Ingwer, Zucker, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Gewürze, Salz

Allergene Zutaten gemäß LMIV Anhang II

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen	**Ja**	**Nein**
Glutenhaltiges Getreide* sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Milch (einschl. Laktose) und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	
Schalenfrüchte** und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg bzw. >10 mg/l)		x
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Weichtiere*** und daraus gewonnene Erzeugnisse		x

* Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon

** Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss

*** Schnecken, Muscheln, Kopffüßler

Ja = laut Rezeptur enthalten

Nein = laut Rezeptur nicht zugesetzt, nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten; Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

Kenntlichmachung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen

auf Speisekarten / bei loser Abgabe (ZZulV §9):	**Ja**	**Nein**
mit Farbstoff		x
mit Konservierungsstoff		x
mit Antioxidationsmittel		x
mit Geschmacksverstärker		x
geschwefelt (> 10 mg SO2/kg)		x
geschwärzt		x
gewachst		x
mit Phosphat		x
mit Süßungsmittel		x

4 Chemische Daten

Nährwerte pro 100 g:

	Parameter	Wert
Durchschnittlicher Brennwert	Energie	280 kJ
		67 kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	3,8 g
	- davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
	Kohlenhydrate	7,5 g
	- davon Zucker	6,4 g
	Eiweiß	0,5 g
	Salz	1,2 g

Das Produkt wird aus natürlichen Zutaten hergestellt und unterliegt daher rohstoffbestimmten Schwankungen.

Die Nährwerte werden mit Hilfe des Bundeslebensmittelschlüssels und den Angaben aus den Spezifikationen der Vorlieferanten berechnet.

5 Mikrobiologische Daten

	für gekühlte Ware		für tiefgekühlte Ware	
Parameter in KbE/g	**Richtwert**	**Warnwert**	**Richtwert**	**Warnwert**
Aerobe mesophile Koloniezahl	1×10^6	---	1×10^5	---
Enterobacteriaceae	5×10^2	5×10^3	1×10^2	1×10^3
Escherichia Coli	1×10^1	1×10^2	1×10^1	1×10^2
Koag.positive Staphylokokken	1×10^2	1×10^3	1×10^2	1×10^3
Präsumtive Bacillus cereus	1×10^2	1×10^3	1×10^2	1×10^3
Clostridium perfringens	1×10^2	1×10^3	---	---
Salmonella	---	n.n. in 25g	---	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	---	1×10^2	---	1×10^2

n.n.: nicht nachweisbar
KbE: Koloniebildene Einheit

gemäß DGHM Richt- und Warnwerte für:
hitzebehandelte, verzehrsfähige Speisen / Gerichte und gegarte TK-Fertiggerichte

6 Haltbarkeit (Mindesthaltbarkeit, Restlaufzeit, Transport - und Lagerbedingungen)

Gekühlte Ware (produktabhängig):	**Beutel**	**Schalen**	**Eimer**
MHD (in original verschlossener Verpackung)	28 Tage	-	-
Restlaufzeit	22 Tage	-	-
Transport- und Lagerbedingungen	max. + 7°C		

Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Tagen aufbrauchen.

Tiefgekühlte Ware (Produktabhängig):	**Beutel**	**Schalen**	**Eimer**
MHD (in original verschlossener Verpackung)	18 Monate	-	-
Restlaufzeit (mindestens)	3 Monate	-	-
Transport- und Lagerbedingungen	mind. -18°C		

Nach dem Auftauen nicht wieder Einfrieren. Nach dem Öffnen sofort verbrauchen.

7 Lebensmittelrechtliche Bestätigungen

Rechtsgrundlage:
Das Produkt, die verwendeten Rohstoffe, sowie die mit dem Produkt in Berührung kommenden Packmittel entsprechen dem deutschen Lebensmittel- und Futtergesetzbuch und den Folgeverord-nungen in den jeweils gültigen Fassungen sowie den EU-lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

Bestrahlung:
Gemäß Richtlinie 2003/13/EG ist dieses Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

Gentechnische Veränderungen:
Es besteht nach derzeitigem Kenntnisstand keine Deklarationspflicht im Sinne der
"Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel" sowie der "Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebens- und Futtermitteln".

Allgemeine Hinweise:
Die gemachten Angaben beruhen auf Erklärungen unserer Lieferanten, die nach bester Sorgfalt von uns überprüft werden. Aus diesem Grunde kann eine verschuldensunabhängige Haftung für diese Angaben nicht übernommen werden.

Die in diesem Dokument aufgeführten Informationen gelten zum Zeitpunkt der Erstellung und können zu einem späteren Zeitpunkt eventuell verändert werden. Die Ausführungen entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und unterliegen keinem automatischen Änderungsdienst.

Diese Spezifikation ist EDV-gestützt und ohne Unterschrift gültig.

- -

KALUFAKTUR	Produktspezifikation	FB 02-030
		Stand: 14.10.2019
		Revision: 007

Datum: **03.12.2021**
ersetzt Spezifikation vom: **--**

1 Bezeichnung / Herkunft

Verkehrsbezeichnung: **Currywurst mit Sauce**

Produktionsland: Deutschland

Hersteller: **Müller Menü GmbH & Co. KG**
Melkerstieg 16, 21217 Seevetal
Tel: 040/769187-0, Fax: 040/769187-22
E-Mail: info@muellermenue.de

EG-Kontrollstellennummer: DE-NI 21217-EG
ÖKO-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-001

Notfallnummer (außerhalb der Geschäftszeiten)**: 0170 – 63 67 99 5**

2 Produktbeschreibung

Artikel-Nummer	EAN / GTIN-Matchcode	Füllmenge	Verpackungsinhalt
1696630	4001158038057	300 g	Portionsbeutel

Ernährungsinformationen:

	Ja	Nein
Ökologische Herkunft - gemäß VO (EWG) Nr. 2092/91		x
Glutenfrei - Glutengehalt < 2 mg / 100 g	x	
Lactosefrei - Lactosegehalt < 10 mg / 100 g	x	
vegetarisch* - geeignet für eine ovo-lacto-vegetabile Ernährung		x
vegan* - geeignet für eine vegetabile Ernährung		x
mit **Fisch****		x
mit **Fisch aus MSC-Produktion****		x
mit **Geflügel****		x
mit **Schwein****	x	
mit **Rind****		x
mit **Eiern aus Bodenhaltung**		x
alkoholhaltig - rechnerisch > 0,5 Vol-%		x
unter **Schutzatmosphäre** verpackt		x

* Dieses Produkt wird von Müller Menü als geeignet für die genannte Ernährungsform angesehen.

** ohne Fisch, ohne Geflügel, ohne Schwein, ohne Rind: laut Rezeptur nicht zugesetzt, nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten.

3 Deklaration

Zutaten:

43% Bratwurst (Schweinefleisch, Speck, Trinkwasser, jodiertes Kochsalz, Gewürze, Gewürzextrakte, Würze [pflanzliches Eiweißhydrolysat, Salz], Dextrose, Stabilisator Diphosphat, Schweinedarm), Trinkwasser, Tomatenmark, Zucker, Zuckerrübensirup, Rapsöl, Kartoffelstärke, Branntweinessig, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Gewürze (u.a. Curry), Salz

Allergene Zutaten gemäß LMIV Anhang II

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen	**Ja**	**Nein**
Glutenhaltiges Getreide* sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Milch (einschl. Laktose) und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Schalenfrüchte** und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg bzw. >10 mg/l)		x
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Weichtiere*** und daraus gewonnene Erzeugnisse		x

* Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon

** Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss

*** Schnecken, Muscheln, Kopffüßler

Ja = laut Rezeptur enthalten

Nein = laut Rezeptur nicht zugesetzt, nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten; Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

Kenntlichmachung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen

auf Speisekarten / bei loser Abgabe (ZZulV §9):	**Ja**	**Nein**
mit Farbstoff		x
mit Konservierungsstoff		x
mit Antioxidationsmittel		x
mit Geschmacksverstärker		x
geschwefelt (> 10 mg SO2/kg)		x
geschwärzt		x
gewachst		x
mit Phosphat		x
mit Süßungsmittel		x

4 Chemische Daten

Nährwerte pro 100 g:

	Parameter	Wert
Durchschnittlicher Brennwert	Energie	726 kJ
		174 kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	12,0 g
	- davon gesättigte Fettsäuren	4,4 g
	Kohlenhydrate	10,0 g
	- davon Zucker	9,1 g
	Eiweiß	6,8 g
	Salz	1,3 g

Das Produkt wird aus natürlichen Zutaten hergestellt und unterliegt daher rohstoffbestimmten Schwankungen.

Die Nährwerte werden mit Hilfe des Bundeslebensmittelschlüssels und den Angaben aus den Spezifikationen der Vorlieferanten berechnet.

5 Mikrobiologische Daten

	für gekühlte Ware		für tiefgekühlte Ware	
Parameter in KbE/g	**Richtwert**	**Warnwert**	**Richtwert**	**Warnwert**
Aerobe mesophile Koloniezahl	1×10^6	---	1×10^5	---
Enterobacteriaceae	5×10^2	5×10^3	1×10^2	1×10^3
Escherichia Coli	1×10^1	1×10^2	1×10^1	1×10^2
Koag.positive Staphylokokken	1×10^2	1×10^3	1×10^2	1×10^3
Präsumtive Bacillus cereus	1×10^2	1×10^3	1×10^2	1×10^3
Clostridium perfringens	1×10^2	1×10^3	---	---
Salmonella	---	n.n. in 25g	---	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	---	1×10^2	---	1×10^2

n.n.: nicht nachweisbar
KbE: Koloniebildene Einheit

gemäß DGHM Richt- und Warnwerte für:
hitzebehandelte, verzehrsfähige Speisen / Gerichte und gegarte TK-Fertiggerichte

6 Haltbarkeit (Mindesthaltbarkeit, Restlaufzeit, Transport - und Lagerbedingungen)

Gekühlte Ware (produktabhängig):	**Beutel**	**Schalen**	**Eimer**
MHD (in original verschlossener Verpackung)	42 Tage	---	---
Restlaufzeit	32 Tage	---	---
Transport- und Lagerbedingungen	max. + 7°C		

Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Tagen aufbrauchen.

Tiefgekühlte Ware (Produktabhängig):	**Beutel**	**Schalen**	**Eimer**
MHD (in original verschlossener Verpackung)	18 Monate	---	---
Restlaufzeit (mindestens)	3 Monate	---	---
Transport- und Lagerbedingungen	mind. -18°C		

Nach dem Auftauen nicht wieder Einfrieren. Nach dem Öffnen sofort verbrauchen.

7 Lebensmittelrechtliche Bestätigungen

Rechtsgrundlage:
Das Produkt, die verwendeten Rohstoffe, sowie die mit dem Produkt in Berührung kommenden Packmittel entsprechen dem deutschen Lebensmittel- und Futtergesetzbuch und den Folgeverord-nungen in den jeweils gültigen Fassungen sowie den EU-lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

Bestrahlung:
Gemäß Richtlinie 2003/13/EG ist dieses Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

Gentechnische Veränderungen:
Es besteht nach derzeitigem Kenntnisstand keine Deklarationspflicht im Sinne der
"Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel" sowie der "Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebens- und Futtermitteln".

Allgemeine Hinweise:
Die gemachten Angaben beruhen auf Erklärungen unserer Lieferanten, die nach bester Sorgfalt von uns überprüft werden. Aus diesem Grunde kann eine verschuldensunabhängige Haftung für diese Angaben nicht übernommen werden.

Die in diesem Dokument aufgeführten Informationen gelten zum Zeitpunkt der Erstellung und können zu einem späteren Zeitpunkt eventuell verändert werden. Die Ausführungen entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und unterliegen keinem automatischen Änderungsdienst.

Diese Spezifikation ist EDV-gestützt und ohne Unterschrift gültig.

- -

KALUFAKTUR	Produktspezifikation	FB 02-030
		Stand: 14.10.2019
		Revision: 007

Datum: **03.12.2021**
ersetzt Spezifikation vom: **18.07.2017**

1 Bezeichnung / Herkunft

Verkehrsbezeichnung: **Linsen-Orangen-Suppe**

Produktionsland: Deutschland

Hersteller: **Müller Menü GmbH & Co. KG**
Melkerstieg 16, 21217 Seevetal
Tel: 040/769187-0, Fax: 040/769187-22
E-Mail: info@muellermenue.de

EG-Kontrollstellennummer: DE-NI 21217-EG
ÖKO-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-001

Notfallnummer (außerhalb der Geschäftszeiten)**: 0170 – 63 67 99 5**

2 Produktbeschreibung

Artikel-Nummer	EAN / GTIN-Matchcode	Füllmenge	Verpackungsinhalt
1021803	4001158033687	2500 g	2 Portionsbeutel

Ernährungsinformationen:

	Ja	Nein
Ökologische Herkunft - gemäß VO (EWG) Nr. 2092/91		x
Glutenfrei - Glutengehalt < 2 mg / 100 g	x	
Lactosefrei - Lactosegehalt < 10 mg / 100 g		x
vegetarisch* - geeignet für eine ovo-lacto-vegetabile Ernährung	x	
vegan* - geeignet für eine vegetabile Ernährung		x
mit **Fisch****		x
mit **Fisch aus MSC-Produktion****		x
mit **Geflügel****		x
mit **Schwein****		x
mit **Rind****		x
mit **Eiern aus Bodenhaltung**		x
alkoholhaltig - rechnerisch > 0,5 Vol-%		x
unter **Schutzatmosphäre** verpackt		x

* Dieses Produkt wird von Müller Menü als geeignet für die genannte Ernährungsform angesehen.

** ohne Fisch, ohne Geflügel, ohne Schwein, ohne Rind: laut Rezeptur nicht zugesetzt, nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten.

3 Deklaration

Zutaten:

Trinkwasser, 35% rote Linsen, Zwiebeln, 5% Orangensaft (Orangensaft aus Orangensaftkonzentrat), SAHNE, Rapsöl, Würzmittel (Speisesalz, Dextrose, Pastinaken, Zucker, Petersilienwurzel, Gewürze), Curry (enthält SENF), Salz

Allergene Zutaten gemäß LMIV Anhang II

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen	**Ja**	**Nein**
Glutenhaltiges Getreide* sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Milch (einschl. Laktose) und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	
Schalenfrüchte** und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg bzw. >10 mg/l)		x
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Weichtiere*** und daraus gewonnene Erzeugnisse		x

* Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon

** Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss

*** Schnecken, Muscheln, Kopffüßler

Ja = laut Rezeptur enthalten

Nein = laut Rezeptur nicht zugesetzt, nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten; Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

Kenntlichmachung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen

auf Speisekarten / bei loser Abgabe (ZZulV §9):	**Ja**	**Nein**
mit Farbstoff		x
mit Konservierungsstoff		x
mit Antioxidationsmittel		x
mit Geschmacksverstärker		x
geschwefelt (> 10 mg SO2/kg)		x
geschwärzt		x
gewachst		x
mit Phosphat		x
mit Süßungsmittel		x

4 Chemische Daten

Nährwerte pro 100 g:

	Parameter	Wert
Durchschnittlicher Brennwert	Energie	341 kJ
		81 kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	2,3 g
	- davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
	Kohlenhydrate	9,6 g
	- davon Zucker	1,4 g
	Eiweiß	4,5 g
	Salz	0,7 g

Das Produkt wird aus natürlichen Zutaten hergestellt und unterliegt daher rohstoffbestimmten Schwankungen.

Die Nährwerte werden mit Hilfe des Bundeslebensmittelschlüssels und den Angaben aus den Spezifikationen der Vorlieferanten berechnet.

5 Mikrobiologische Daten

	für gekühlte Ware		für tiefgekühlte Ware	
Parameter in KbE/g	**Richtwert**	**Warnwert**	**Richtwert**	**Warnwert**
Aerobe mesophile Koloniezahl	1×10^6	---	1×10^5	---
Enterobacteriaceae	5×10^2	5×10^3	1×10^2	1×10^3
Escherichia Coli	1×10^1	1×10^2	1×10^1	1×10^2
Koag.positive Staphylokokken	1×10^2	1×10^3	1×10^2	1×10^3
Präsumtive Bacillus cereus	1×10^2	1×10^3	1×10^2	1×10^3
Clostridium perfringens	1×10^2	1×10^3	---	---
Salmonella	---	n.n. in 25g	---	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	---	1×10^2	---	1×10^2

n.n.: nicht nachweisbar
KbE: Koloniebildene Einheit

gemäß DGHM Richt- und Warnwerte für:
hitzebehandelte, verzehrsfähige Speisen / Gerichte und gegarte TK-Fertiggerichte

6 Haltbarkeit (Mindesthaltbarkeit, Restlaufzeit, Transport - und Lagerbedingungen)

Gekühlte Ware (produktabhängig):	**Beutel**	**Schalen**	**Eimer**
MHD (in original verschlossener Verpackung)	28 Tage	---	---
Restlaufzeit	22 Tage	---	---
Transport- und Lagerbedingungen	max. + 7°C		

Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Tagen aufbrauchen.

Tiefgekühlte Ware (Produktabhängig):	**Beutel**	**Schalen**	**Eimer**
MHD (in original verschlossener Verpackung)	18 Monate	---	---
Restlaufzeit (mindestens)	3 Monate	---	---
Transport- und Lagerbedingungen	mind. -18°C		

Nach dem Auftauen nicht wieder Einfrieren. Nach dem Öffnen sofort verbrauchen.

7 Lebensmittelrechtliche Bestätigungen

Rechtsgrundlage:
Das Produkt, die verwendeten Rohstoffe, sowie die mit dem Produkt in Berührung kommenden Packmittel entsprechen dem deutschen Lebensmittel- und Futtergesetzbuch und den Folgeverord-nungen in den jeweils gültigen Fassungen sowie den EU-lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

Bestrahlung:
Gemäß Richtlinie 2003/13/EG ist dieses Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

Gentechnische Veränderungen:
Es besteht nach derzeitigem Kenntnisstand keine Deklarationspflicht im Sinne der
"Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel" sowie der "Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebens- und Futtermitteln".

Allgemeine Hinweise:
Die gemachten Angaben beruhen auf Erklärungen unserer Lieferanten, die nach bester Sorgfalt von uns überprüft werden. Aus diesem Grunde kann eine verschuldensunabhängige Haftung für diese Angaben nicht übernommen werden.

Die in diesem Dokument aufgeführten Informationen gelten zum Zeitpunkt der Erstellung und können zu einem späteren Zeitpunkt eventuell verändert werden. Die Ausführungen entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und unterliegen keinem automatischen Änderungsdienst.

Diese Spezifikation ist EDV-gestützt und ohne Unterschrift gültig.

- -

KALUFAKTUR	Produktspezifikation	FB 02-030
		Stand: 14.10.2019
		Revision: 007

Datum: **26.10.2022**
ersetzt Spezifikation vom: **04.02.2021**

1 Bezeichnung / Herkunft

Verkehrsbezeichnung: **Holsteiner Kartoffeleintopf**

Produktionsland: Deutschland

Hersteller: **Müller Menü GmbH & Co. KG**
Melkerstieg 16, 21217 Seevetal
Tel: 040/769187-0, Fax: 040/769187-22
E-Mail: info@muellermenue.de

EG-Kontrollstellennummer: DE-NI 21217-EG
ÖKO-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-001

Notfallnummer (außerhalb der Geschäftszeiten)**: 0170 – 63 67 99 5**

2 Produktbeschreibung

Artikel-Nummer	EAN / GTIN-Matchcode	Füllmenge	Verpackungsinhalt
1012025	4001158001938	250 g	15 Portionsbeutel
1012010	4001158001174	1000 g	5 Portionsbeutel
1012003	4001158001181	2500 g	2 Portionsbeutel
1012005	4001158001167	5 kg	Eimer
1012081	4001158036268	250 g	12 Becher
2012081	4001158036343	250 g	12 Becher

Ernährungsinformationen:

	Ja	Nein
Ökologische Herkunft - gemäß VO (EWG) Nr. 2092/91		x
Glutenfrei - Glutengehalt < 2 mg / 100 g	x	
Lactosefrei - Lactosegehalt < 10 mg / 100 g	x	
vegetarisch* - geeignet für eine ovo-lacto-vegetabile Ernährung		x
vegan* - geeignet für eine vegetabile Ernährung		x
mit **Fisch****		x
mit **Fisch aus MSC-Produktion****		x
mit **Geflügel****		x
mit **Schwein****	x	
mit **Rind****		x
mit **Eiern aus Bodenhaltung**		x
alkoholhaltig - rechnerisch > 0,5 Vol-%		x
unter **Schutzatmosphäre** verpackt		x

* Dieses Produkt wird von Müller Menü als geeignet für die genannte Ernährungsform angesehen.

** ohne Fisch, ohne Geflügel, ohne Schwein, ohne Rind: laut Rezeptur nicht zugesetzt, nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten.

3 Deklaration

Zutaten:

38% Kartoffeln, Trinkwasser, 8% Speck (Schweinefleisch Kochsalz, Rauch), Karotten, SELLERIE, Lauch, Zwiebeln, Schweineschmalz, Kartoffelstärke, Würzmittel (Speisesalz, Dextrose, Rapsöl, Pastinaken, Zucker, Petersilienwurzel), Gewürze, Meersalz, Extrakte von Schinkenschwarten (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz [Kochsalz, Konservierungsstoff Natriumnitrit], Rauch)

Allergene Zutaten gemäß LMIV Anhang II

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen	**Ja**	**Nein**
Glutenhaltiges Getreide* sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Milch (einschl. Laktose) und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Schalenfrüchte** und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg bzw. >10 mg/l)		x
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Weichtiere*** und daraus gewonnene Erzeugnisse		x

* Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon

** Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss

*** Schnecken, Muscheln, Kopffüßler

Ja = laut Rezeptur enthalten

Nein = laut Rezeptur nicht zugesetzt, nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten; Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

Kenntlichmachung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen

auf Speisekarten / bei loser Abgabe (ZZulV §9):	**Ja**	**Nein**
mit Farbstoff		x
mit Konservierungsstoff	x	
mit Antioxidationsmittel		x
mit Geschmacksverstärker		x
geschwefelt (> 10 mg SO2/kg)		x
geschwärzt		x
gewachst		x
mit Phosphat		x
mit Süßungsmittel		x

4 Chemische Daten

Nährwerte pro 100 g:

	Parameter	Wert
Durchschnittlicher Brennwert	Energie	301 kJ
		72 kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	3,5 g
	- davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g
	Kohlenhydrate	7,5 g
	- davon Zucker	0,9 g
	Eiweiß	2,3 g
	Salz	0,9 g

Das Produkt wird aus natürlichen Zutaten hergestellt und unterliegt daher rohstoffbestimmten Schwankungen.

Die Nährwerte werden mit Hilfe des Bundeslebensmittelschlüssels und den Angaben aus den Spezifikationen der Vorlieferanten berechnet.

5 Mikrobiologische Daten

	für gekühlte Ware		für tiefgekühlte Ware	
Parameter in KbE/g	**Richtwert**	**Warnwert**	**Richtwert**	**Warnwert**
Aerobe mesophile Koloniezahl	1×10^6	---	1×10^5	---
Enterobacteriaceae	5×10^2	5×10^3	1×10^2	1×10^3
Escherichia Coli	1×10^1	1×10^2	1×10^1	1×10^2
Koag.positive Staphylokokken	1×10^2	1×10^3	1×10^2	1×10^3
Präsumtive Bacillus cereus	1×10^2	1×10^3	1×10^2	1×10^3
Clostridium perfringens	1×10^2	1×10^3	---	---
Salmonella	---	n.n. in 25g	---	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	---	1×10^2	---	1×10^2

n.n.: nicht nachweisbar
KbE: Koloniebildene Einheit

gemäß DGHM Richt- und Warnwerte für:
hitzebehandelte, verzehrsfähige Speisen / Gerichte und gegarte TK-Fertiggerichte

6 Haltbarkeit (Mindesthaltbarkeit, Restlaufzeit, Transport - und Lagerbedingungen)

Gekühlte Ware (produktabhängig):	**Beutel**	**Becher**	**Eimer**
MHD (in original verschlossener Verpackung)	28 Tage	22 Tage	14 Tage
Restlaufzeit	22 Tage	17 Tage	8 Tage
Transport- und Lagerbedingungen	max. + 7°C		

Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Tagen aufbrauchen.

Tiefgekühlte Ware (Produktabhängig):	**Beutel**	**Becher**	**Eimer**
MHD (in original verschlossener Verpackung)	18 Monate	-	18 Monate
Restlaufzeit (mindestens)	3 Monate	-	3 Monate
Transport- und Lagerbedingungen	mind. -18°C		

Nach dem Auftauen nicht wieder Einfrieren. Nach dem Öffnen sofort verbrauchen.

7 Lebensmittelrechtliche Bestätigungen

Rechtsgrundlage:
Das Produkt, die verwendeten Rohstoffe, sowie die mit dem Produkt in Berührung kommenden Packmittel entsprechen dem deutschen Lebensmittel- und Futtergesetzbuch und den Folgeverord-nungen in den jeweils gültigen Fassungen sowie den EU-lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

Bestrahlung:
Gemäß Richtlinie 2003/13/EG ist dieses Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

Gentechnische Veränderungen:
Es besteht nach derzeitigem Kenntnisstand keine Deklarationspflicht im Sinne der
"Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel" sowie der "Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebens- und Futtermitteln".

Allgemeine Hinweise:
Die gemachten Angaben beruhen auf Erklärungen unserer Lieferanten, die nach bester Sorgfalt von uns überprüft werden. Aus diesem Grunde kann eine verschuldensunabhängige Haftung für diese Angaben nicht übernommen werden.

Die in diesem Dokument aufgeführten Informationen gelten zum Zeitpunkt der Erstellung und können zu einem späteren Zeitpunkt eventuell verändert werden. Die Ausführungen entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und unterliegen keinem automatischen Änderungsdienst.

Diese Spezifikation ist EDV-gestützt und ohne Unterschrift gültig.

- -

KALUFAKTUR	Produktspezifikation	FB 02-030
		Stand: 14.10.2019
		Revision: 007

Datum: **04.03.2022**
ersetzt Spezifikation vom: **03.01.2020**

1 Bezeichnung / Herkunft

Verkehrsbezeichnung: **Chili con Carne**

Produktionsland: Deutschland

Hersteller: **Müller Menü GmbH & Co. KG**
Melkerstieg 16, 21217 Seevetal
Tel: 040/769187-0, Fax: 040/769187-22
E-Mail: info@muellermenue.de

EG-Kontrollstellennummer: DE-NI 21217-EG
ÖKO-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-001

Notfallnummer (außerhalb der Geschäftszeiten)**: 0170 – 63 67 99 5**

2 Produktbeschreibung

Artikel-Nummer	EAN / GTIN-Matchcode	Füllmenge	Verpackungsinhalt
1019340	4001158038170	400 g	10 Portionsbeutel
1019310	4001158032765	1000 g	5 Portionsbeutel
1019303	4001158002652	2500 g	2 Portionsbeutel

Ernährungsinformationen:

	Ja	Nein
Ökologische Herkunft - gemäß VO (EWG) Nr. 2092/91		x
Glutenfrei - Glutengehalt < 2 mg / 100 g	x	
Lactosefrei - Lactosegehalt < 10 mg / 100 g	x	
vegetarisch* - geeignet für eine ovo-lacto-vegetabile Ernährung		x
vegan* - geeignet für eine vegetabile Ernährung		x
mit **Fisch****		x
mit **Fisch aus MSC-Produktion****		x
mit **Geflügel****		x
mit **Schwein****		x
mit **Rind****	x	
mit **Eiern aus Bodenhaltung**		x
alkoholhaltig - rechnerisch > 0,5 Vol-%		x
unter **Schutzatmosphäre** verpackt		x

* Dieses Produkt wird von Müller Menü als geeignet für die genannte Ernährungsform angesehen.

** ohne Fisch, ohne Geflügel, ohne Schwein, ohne Rind: laut Rezeptur nicht zugesetzt, nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten.

3 Deklaration

Zutaten:

31% Wachtel- und Kidneybohnen, 27% Rindfleisch, Trinkwasser, Tomaten (mit Tomatensaft), Tomatenmark, Paprika, Zwiebeln, Mais, Zucker, Rapsöl, modifizierte Stärke, Gewürzpräparat (Gewürze, Kochsalz, Trockenglukosesirup, Speisewürze, Karamellzuckersirup), Branntweinessig, Gewürze (enthält SENF), Zucker, Salz

Allergene Zutaten gemäß LMIV Anhang II

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen	**Ja**	**Nein**
Glutenhaltiges Getreide* sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Milch (einschl. Laktose) und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Schalenfrüchte** und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg bzw. >10 mg/l)		x
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Weichtiere*** und daraus gewonnene Erzeugnisse		x

* Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon

** Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss

*** Schnecken, Muscheln, Kopffüßler

Ja = laut Rezeptur enthalten

Nein = laut Rezeptur nicht zugesetzt, nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten; Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

Kenntlichmachung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen

auf Speisekarten / bei loser Abgabe (ZZulV §9):	**Ja**	**Nein**
mit Farbstoff		x
mit Konservierungsstoff		x
mit Antioxidationsmittel		x
mit Geschmacksverstärker		x
geschwefelt (> 10 mg SO2/kg)		x
geschwärzt		x
gewachst		x
mit Phosphat		x
mit Süßungsmittel		x

4 Chemische Daten

Nährwerte pro 100 g:

	Parameter	Wert
Durchschnittlicher Brennwert	Energie	618 kJ
		147 kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	7,4 g
	- davon gesättigte Fettsäuren	2,8 g
	Kohlenhydrate	10,8 g
	- davon Zucker	3,6 g
	Eiweiß	8,2 g
	Salz	1,1 g

Das Produkt wird aus natürlichen Zutaten hergestellt und unterliegt daher rohstoffbestimmten Schwankungen.

Die Nährwerte werden mit Hilfe des Bundeslebensmittelschlüssels und den Angaben aus den Spezifikationen der Vorlieferanten berechnet.

5 Mikrobiologische Daten

	für gekühlte Ware		für tiefgekühlte Ware	
Parameter in KbE/g	**Richtwert**	**Warnwert**	**Richtwert**	**Warnwert**
Aerobe mesophile Koloniezahl	1×10^6	---	1×10^5	---
Enterobacteriaceae	5×10^2	5×10^3	1×10^2	1×10^3
Escherichia Coli	1×10^1	1×10^2	1×10^1	1×10^2
Koag.positive Staphylokokken	1×10^2	1×10^3	1×10^2	1×10^3
Präsumtive Bacillus cereus	1×10^2	1×10^3	1×10^2	1×10^3
Clostridium perfringens	1×10^2	1×10^3	---	---
Salmonella	---	n.n. in 25g	---	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	---	1×10^2	---	1×10^2

n.n.: nicht nachweisbar
KbE: Koloniebildene Einheit

gemäß DGHM Richt- und Warnwerte für:
hitzebehandelte, verzehrsfähige Speisen / Gerichte und gegarte TK-Fertiggerichte

6 Haltbarkeit (Mindesthaltbarkeit, Restlaufzeit, Transport - und Lagerbedingungen)

Gekühlte Ware (produktabhängig):	**Beutel**	**Schalen**	**Eimer**
MHD (in original verschlossener Verpackung)	28 Tage	-	-
Restlaufzeit	22 Tage	-	-
Transport- und Lagerbedingungen	max. + 7°C		

Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Tagen aufbrauchen.

Tiefgekühlte Ware (Produktabhängig):	**Beutel**	**Schalen**	**Eimer**
MHD (in original verschlossener Verpackung)	18 Monate	-	-
Restlaufzeit (mindestens)	3 Monate	-	-
Transport- und Lagerbedingungen	mind. -18°C		

Nach dem Auftauen nicht wieder Einfrieren. Nach dem Öffnen sofort verbrauchen.

7 Lebensmittelrechtliche Bestätigungen

Rechtsgrundlage:
Das Produkt, die verwendeten Rohstoffe, sowie die mit dem Produkt in Berührung kommenden Packmittel entsprechen dem deutschen Lebensmittel- und Futtergesetzbuch und den Folgeverord-nungen in den jeweils gültigen Fassungen sowie den EU-lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

Bestrahlung:
Gemäß Richtlinie 2003/13/EG ist dieses Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

Gentechnische Veränderungen:
Es besteht nach derzeitigem Kenntnisstand keine Deklarationspflicht im Sinne der
"Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel" sowie der "Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebens- und Futtermitteln".

Allgemeine Hinweise:
Die gemachten Angaben beruhen auf Erklärungen unserer Lieferanten, die nach bester Sorgfalt von uns überprüft werden. Aus diesem Grunde kann eine verschuldensunabhängige Haftung für diese Angaben nicht übernommen werden.

Die in diesem Dokument aufgeführten Informationen gelten zum Zeitpunkt der Erstellung und können zu einem späteren Zeitpunkt eventuell verändert werden. Die Ausführungen entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und unterliegen keinem automatischen Änderungsdienst.

Diese Spezifikation ist EDV-gestützt und ohne Unterschrift gültig.

- -

müller menü iss' natürlich!	**Produktspezifikation**	**FB 02-030**
		Stand: 14.10.2019
		Revision: 007

Datum: **13.01.2023**
ersetzt Spezifikation vom: **20.06.2017**

1 Bezeichnung / Herkunft

Verkehrsbezeichnung: **Brokkolicremesuppe**

Produktionsland: Deutschland

Hersteller: **Müller Menü GmbH & Co. KG**
Melkerstieg 16, 21217 Seevetal
Tel: 040/769187-0, Fax: 040/769187-22
E-Mail: info@muellermenue.de

EG-Kontrollstellennummer: DE-NI 21217-EG
ÖKO-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-001

Notfallnummer (außerhalb der Geschäftszeiten)**: 0170 – 63 67 99 5**

2 Produktbeschreibung

Artikel-Nummer	EAN / GTIN-Matchcode	Füllmenge	Verpackungsinhalt
1033020	4001158002157	250 g	20 Portionsbeutel
1033010	4001158002140	1000 g	5 Portionsbeutel
1033003	4001158017915	2500 g	2 Portionsbeutel
1033047	4001158003154	450 g	Schalen

Ernährungsinformationen:

	Ja	Nein
Ökologische Herkunft - gemäß VO (EWG) Nr. 2092/91		x
Glutenfrei - Glutengehalt < 2 mg / 100 g		x
Lactosefrei - Lactosegehalt < 10 mg / 100 g		x
vegetarisch* - geeignet für eine ovo-lacto-vegetabile Ernährung	x	
vegan* - geeignet für eine vegetabile Ernährung		x
mit **Fisch****		x
mit **Fisch aus MSC-Produktion****		x
mit **Geflügel****		x
mit **Schwein****		x
mit **Rind****		x
mit **Eiern aus Bodenhaltung**		x
alkoholhaltig - rechnerisch > 0,5 Vol-%		x
unter **Schutzatmosphäre** verpackt		x

* Dieses Produkt wird von Müller Menü als geeignet für die genannte Ernährungsform angesehen.

** ohne Fisch, ohne Geflügel, ohne Schwein, ohne Rind: laut Rezeptur nicht zugesetzt, nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten.

3 Deklaration

Zutaten:

Trinkwasser, 19% Brokkoli, VOLLMILCH, SAHNE, Zwiebeln, modifizierte Stärke, WEIZENMEHL, Würzmittel (Speisesalz, Dextrose, Rapsöl, Pastinaken, Zucker, Petersilienwurzel, Gewürze), BUTTER, KÄSE, Zucker, Gewürze, Meersalz

Allergene Zutaten gemäß LMIV Anhang II

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen	**Ja**	**Nein**
Glutenhaltiges Getreide* sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x	x
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Milch (einschl. Laktose) und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	
Schalenfrüchte** und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg bzw. >10 mg/l)		x
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Weichtiere*** und daraus gewonnene Erzeugnisse		x

* Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon

** Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss

*** Schnecken, Muscheln, Kopffüßler

Ja = laut Rezeptur enthalten

Nein = laut Rezeptur nicht zugesetzt, nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten; Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

Kenntlichmachung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen

auf Speisekarten / bei loser Abgabe (ZZulV §9):	**Ja**	**Nein**
mit Farbstoff		x
mit Konservierungsstoff		x
mit Antioxidationsmittel		x
mit Geschmacksverstärker		x
geschwefelt (> 10 mg SO2/kg)		x
geschwärzt		x
gewachst		x
mit Phosphat		x
mit Süßungsmittel		x

4 Chemische Daten

Nährwerte pro 100 g:

	Parameter	Wert
Durchschnittlicher Brennwert	Energie	214 kJ
		51 kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	2,4 g
	- davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
	Kohlenhydrate	5,6 g
	- davon Zucker	1,9 g
	Eiweiß	1,5 g
	Salz	1,1 g

Das Produkt wird aus natürlichen Zutaten hergestellt und unterliegt daher rohstoffbestimmten Schwankungen.

Die Nährwerte werden mit Hilfe des Bundeslebensmittelschlüssels und den Angaben aus den Spezifikationen der Vorlieferanten berechnet.

5 Mikrobiologische Daten

	für gekühlte Ware		für tiefgekühlte Ware	
Parameter in KbE/g	**Richtwert**	**Warnwert**	**Richtwert**	**Warnwert**
Aerobe mesophile Koloniezahl	1×10^6	---	1×10^5	---
Enterobacteriaceae	5×10^2	5×10^3	1×10^2	1×10^3
Escherichia Coli	1×10^1	1×10^2	1×10^1	1×10^2
Koag.positive Staphylokokken	1×10^2	1×10^3	1×10^2	1×10^3
Präsumtive Bacillus cereus	1×10^2	1×10^3	1×10^2	1×10^3
Clostridium perfringens	1×10^2	1×10^3	---	---
Salmonella	---	n.n. in 25g	---	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	---	1×10^2	---	1×10^2

n.n.: nicht nachweisbar
KbE: Koloniebildene Einheit

gemäß DGHM Richt- und Warnwerte für:
hitzebehandelte, verzehrsfähige Speisen / Gerichte und gegarte TK-Fertiggerichte

6 Haltbarkeit (Mindesthaltbarkeit, Restlaufzeit, Transport - und Lagerbedingungen)

Gekühlte Ware (produktabhängig):	**Beutel**	**Schalen**	**Eimer**
MHD (in original verschlossener Verpackung)	28 Tage	21 Tage	-
Restlaufzeit	22 Tage	15 Tage	-
Transport- und Lagerbedingungen	max. + 7°C		

Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Tagen aufbrauchen.

Tiefgekühlte Ware (Produktabhängig):	**Beutel**	**Schalen**	**Eimer**
MHD (in original verschlossener Verpackung)	18 Monate	12 Monate	-
Restlaufzeit (mindestens)	3 Monate	3 Monate	-
Transport- und Lagerbedingungen	mind. -18°C		

Nach dem Auftauen nicht wieder Einfrieren. Nach dem Öffnen sofort verbrauchen.

7 Lebensmittelrechtliche Bestätigungen

Rechtsgrundlage:
Das Produkt, die verwendeten Rohstoffe, sowie die mit dem Produkt in Berührung kommenden Packmittel entsprechen dem deutschen Lebensmittel- und Futtergesetzbuch und den Folgeverord-nungen in den jeweils gültigen Fassungen sowie den EU-lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

Bestrahlung:
Gemäß Richtlinie 2003/13/EG ist dieses Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

Gentechnische Veränderungen:
Es besteht nach derzeitigem Kenntnisstand keine Deklarationspflicht im Sinne der
"Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel" sowie der "Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebens- und Futtermitteln".

Allgemeine Hinweise:
Die gemachten Angaben beruhen auf Erklärungen unserer Lieferanten, die nach bester Sorgfalt von uns überprüft werden. Aus diesem Grunde kann eine verschuldensunabhängige Haftung für diese Angaben nicht übernommen werden.

Die in diesem Dokument aufgeführten Informationen gelten zum Zeitpunkt der Erstellung und können zu einem späteren Zeitpunkt eventuell verändert werden. Die Ausführungen entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und unterliegen keinem automatischen Änderungsdienst.

Diese Spezifikation ist EDV-gestützt und ohne Unterschrift gültig.

- -

KALUFAKTUR	Produktspezifikation	FB 02-030
		Stand: 14.10.2019
		Revision: 007

Datum: **12.01.2023**
ersetzt Spezifikation vom: **09.03.2021**

1 Bezeichnung / Herkunft

Verkehrsbezeichnung: **Kokossuppe Tom Kha mit gelbem Curry**

Produktionsland: Deutschland

Hersteller: **Müller Menü GmbH & Co. KG**
Melkerstieg 16, 21217 Seevetal
Tel: 040/769187-0, Fax: 040/769187-22
E-Mail: info@muellermenue.de

EG-Kontrollstellennummer: DE-NI 21217-EG
ÖKO-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-001

Notfallnummer (außerhalb der Geschäftszeiten)**: 0170 – 63 67 99 5**

2 Produktbeschreibung

Artikel-Nummer	EAN / GTIN-Matchcode	Füllmenge	Verpackungsinhalt
1262020	4001158022704	200 g	20 Portionsbeutel
1262025	4001158027754	250 g	15 Portionsbeutel
1262010	4001158024425	1000 g	5 Portionsbeutel
1262003	4001158026177	2500 g	2 Portionsbeutel

Ernährungsinformationen:

	Ja	Nein
Ökologische Herkunft - gemäß VO (EWG) Nr. 2092/91		x
Glutenfrei - Glutengehalt < 2 mg / 100 g	x	
Lactosefrei - Lactosegehalt < 10 mg / 100 g	x	
vegetarisch* - geeignet für eine ovo-lacto-vegetabile Ernährung		x
vegan* - geeignet für eine vegetabile Ernährung		x
mit **Fisch****	x	
mit **Fisch aus MSC-Produktion****		x
mit **Geflügel****		x
mit **Schwein****		x
mit **Rind****		x
mit **Eiern aus Bodenhaltung**		x
alkoholhaltig - rechnerisch > 0,5 Vol-%		x
unter **Schutzatmosphäre** verpackt		x

* Dieses Produkt wird von Müller Menü als geeignet für die genannte Ernährungsform angesehen.

** ohne Fisch, ohne Geflügel, ohne Schwein, ohne Rind: laut Rezeptur nicht zugesetzt, nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten.

3 Deklaration

Zutaten:

Trinkwasser, 30% Kokosnussmilch (Kokosnussextrakt, Wasser), Paprika, 5% Currypaste (rote Chilies, Schalotten, Knoblauch, Zitronengras, Salz, Galgant), Zucker, Frühlingszwiebeln, Fischsauce (SARDELLENEXTRAKT, Salz, Zucker), Stärke, modifizierte Stärke, Rapsöl, Ingwer, Gewürze, Meersalz

Allergene Zutaten gemäß LMIV Anhang II

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen	**Ja**	**Nein**
Glutenhaltiges Getreide* sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Milch (einschl. Laktose) und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Schalenfrüchte** und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg bzw. >10 mg/l)		x
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Weichtiere*** und daraus gewonnene Erzeugnisse		x

* Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon

** Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss

*** Schnecken, Muscheln, Kopffüßler

Ja = laut Rezeptur enthalten

Nein = laut Rezeptur nicht zugesetzt, nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten; Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

Kenntlichmachung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen

auf Speisekarten / bei loser Abgabe (ZZulV §9):	**Ja**	**Nein**
mit Farbstoff		x
mit Konservierungsstoff		x
mit Antioxidationsmittel		x
mit Geschmacksverstärker		x
geschwefelt (> 10 mg SO2/kg)		x
geschwärzt		x
gewachst		x
mit Phosphat		x
mit Süßungsmittel		x

4 Chemische Daten

Nährwerte pro 100 g:

	Parameter	Wert
Durchschnittlicher Brennwert	Energie	360 kJ
		86 kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	6,3 g
	- davon gesättigte Fettsäuren	4,8 g
	Kohlenhydrate	6,5 g
	- davon Zucker	4,2 g
	Eiweiß	0,8 g
	Salz	1,0 g

Das Produkt wird aus natürlichen Zutaten hergestellt und unterliegt daher rohstoffbestimmten Schwankungen.

Die Nährwerte werden mit Hilfe des Bundeslebensmittelschlüssels und den Angaben aus den Spezifikationen der Vorlieferanten berechnet.

5 Mikrobiologische Daten

	für gekühlte Ware		für tiefgekühlte Ware	
Parameter in KbE/g	**Richtwert**	**Warnwert**	**Richtwert**	**Warnwert**
Aerobe mesophile Koloniezahl	1×10^6	---	1×10^5	---
Enterobacteriaceae	5×10^2	5×10^3	1×10^2	1×10^3
Escherichia Coli	1×10^1	1×10^2	1×10^1	1×10^2
Koag.positive Staphylokokken	1×10^2	1×10^3	1×10^2	1×10^3
Präsumtive Bacillus cereus	1×10^2	1×10^3	1×10^2	1×10^3
Clostridium perfringens	1×10^2	1×10^3	---	---
Salmonella	---	n.n. in 25g	---	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	---	1×10^2	---	1×10^2

n.n.: nicht nachweisbar
KbE: Koloniebildene Einheit

gemäß DGHM Richt- und Warnwerte für:
hitzebehandelte, verzehrsfähige Speisen / Gerichte und gegarte TK-Fertiggerichte

6 Haltbarkeit (Mindesthaltbarkeit, Restlaufzeit, Transport - und Lagerbedingungen)

Gekühlte Ware (produktabhängig):	**Beutel**	**Schalen**	**Eimer**
MHD (in original verschlossener Verpackung)	28 Tage	-	-
Restlaufzeit	22 Tage	-	-
Transport- und Lagerbedingungen	max. + 7°C		

Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Tagen aufbrauchen.

Tiefgekühlte Ware (Produktabhängig):	**Beutel**	**Schalen**	**Eimer**
MHD (in original verschlossener Verpackung)	18 Monate	-	-
Restlaufzeit (mindestens)	3 Monate	-	-
Transport- und Lagerbedingungen	mind. -18°C		

Nach dem Auftauen nicht wieder Einfrieren. Nach dem Öffnen sofort verbrauchen.

7 Lebensmittelrechtliche Bestätigungen

Rechtsgrundlage:
Das Produkt, die verwendeten Rohstoffe, sowie die mit dem Produkt in Berührung kommenden Packmittel entsprechen dem deutschen Lebensmittel- und Futtergesetzbuch und den Folgeverord-nungen in den jeweils gültigen Fassungen sowie den EU-lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

Bestrahlung:
Gemäß Richtlinie 2003/13/EG ist dieses Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

Gentechnische Veränderungen:
Es besteht nach derzeitigem Kenntnisstand keine Deklarationspflicht im Sinne der
"Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel" sowie der "Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebens- und Futtermitteln".

Allgemeine Hinweise:
Die gemachten Angaben beruhen auf Erklärungen unserer Lieferanten, die nach bester Sorgfalt von uns überprüft werden. Aus diesem Grunde kann eine verschuldensunabhängige Haftung für diese Angaben nicht übernommen werden.

Die in diesem Dokument aufgeführten Informationen gelten zum Zeitpunkt der Erstellung und können zu einem späteren Zeitpunkt eventuell verändert werden. Die Ausführungen entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und unterliegen keinem automatischen Änderungsdienst.

Diese Spezifikation ist EDV-gestützt und ohne Unterschrift gültig.

- -