



**Produktspezifikation:
Schupfnudeln**



Allgemeine Artikelinformation

Artikeldaten	Artikelbezeichnung	Allgäuer Schupfnudeln	Allgäuer Schupfnudeln		
	Artikelnummer	351	352		
	EAN	4027814385389	4027814089157		
	Nettogewicht [g]	2.500	500		
Gebinde	Verpackung Maße [mm]	Beutel (366 x 282 x 45)	Beutel (175,5 x 132 x 50)		
	VPE	4	7		
	EAN Gebinde	4027814387215	4027814000886		
	Maße (LxBxH) [mm]	390 x 290 x 225	355 x 145 x 180		
Kunststoff - Palette Abmaße (1200 x 800 x 155) Gewicht: 18 kg	Bruttogewicht [kg]	2,532	3,796		
	Gebinde pro Lage				
	Lagen				
	Gebinde pro Palette				
	Bruttogewicht [kg]				
	Gesamtmaße [mm]				

Beschreibung

Beschreibung	Schupfnudeln zählen zu den Teilfertiggerichtern, d.h. Beilagen eines Gerichts, die zur Vervollständigung noch eine Beigabe weiterer Lebensmittel bedürfen z. B. Soße, Fleisch- oder Gemüsebeilage.	Lagerbedingungen	
Verwendungszweck	Sättigungsbeilage	Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)	4 Wochen in ungeöffneter Verpackung
Zustand	Frischkost Unter Schutzatmosphäre verpackt.	Restlaufzeit (RLZ)	3 Wochen
Besondere Ernährungsform	Vegetarisch	Lagerbedingung	bei max. +4° C
		Bemerkung	

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g	
Brennwert	944 kJ / 223 kcal
Fett	3,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	40,5 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	7,9 g
Salz	2,08 g

Die Nährwerte wurden auf Basis der Rezeptur gemäß der uns vorliegenden Rohstoffspezifikationen und Literaturangaben berechnet und stellen keine analytisch ermittelten Messwerte dar. Bei den Rohstoffen handelt es sich um Naturprodukte, die bezüglich der Zusammensetzung häufig natürlichen Schwankungen unterliegen. So handelt es sich bei den angegebenen Nährwerten um Durchschnittswerte. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Allergene

Kennzeichnungspflichtige Allergene gemäß Anhang 2 der Verordnung (EU) 1169/2011

Inhaltsstoffe	ja	nein	Angaben des Inhaltsstoffes	Im Betrieb vorhanden
Glutenhaltiges Getreide	x		Weizenmehl	x
Krebstiere		x		
Eier	x		Eiweiß	x
Fische		x		
Erdnüsse		x		
Soja		x		
Milch		x		x
Schalenfrüchte		x		
Sellerie		x		x
Senf		x		x
Sesamsamen		x		
Schwefeldioxid		x		
Lupinen		x		
Weichtiere		x		

Die Informationen zu den Allergenen beziehen sich auf den rezeptorischen Zusatz, gemäß Verordnung (EU) 1169/2011, Anhang II, und entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand. Sie beruhen auf den uns vorliegenden Rohstofflieferantenerklärungen. Darüber hinaus sind wir bemüht, durch Anwendung von Maßnahmen nach der Guten Herstellungspraxis (GMP) und zum Allergenmanagement, Kreuzkontaminationen entlang der Herstellungskette zu verhindern. Bei seriöser Betrachtung kann jedoch das Vorhandensein von Spuren nicht deklarerter Allergene in den Produkten (z.B. durch Carry Over Rückstände, Stäube oder andere Kreuzkontaminationen) nicht vollkommen ausgeschlossen werden.

Mikrobiologische Kennzahlen

Die Richt- und Warnwert der DGHM für hitzebehandelte, verzehrfertige Speisen/ Gerichte z.B.: panierte Schnitzel, Frikadellen, Süßspeisen, Gemüsekomponenten, Sättigungsbeilagen, vegane und vegetarische Produkte a), 2017

Abgabeform der Lemi	Richtwert (KbE/g) ¹	Warnwert (KbE/g) ¹	KbE ¹ : Kolonie bildende Einheit
Aerobe mesophile Koloniezahl	hS/Gh ²⁾	1x10 ⁶ 1x10 ⁶	---
Enterobacteriaceae	hS/Gh ²⁾	5x10 ³ 5x10 ²	5x10 ² 5x10 ²
Escherichia coli		1x10 ¹	1x10 ²
Koagulase-positive Staphylokokken	hS/Gh ²⁾	1x10 ³ 1x10 ²	1x10 ³ 1x10 ²
Präsumtive Bacillus cereus		1x10 ²	1x10 ³
Salmonella	---	---	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes ³⁾	---	---	n.n. in 25g bzw. 1x10 ²

a) Die Empfehlungen für hitzebehandelte, verzehrfertige Speisen/Gerichte z.B.: panierte Schnitzel, Frikadellen, Süßspeisen, Gemüsekomponente, Sättigungsbeilage, vegane und vegetarische Produkte finden ausschließlich Anwendung, wenn keine produktspezifischen Empfehlungen existieren.

b) hS/Gh: hitzebehandelte Speisen/Gerichte, die heiß abgegeben werden. Die Werte gelten über den gesamten Zeitraum der Heißhaltung bis zur Abgabe an den Verbraucher z.B. für Speisen und Gerichte aus Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie (bzgl. der Heißhaltung siehe DIN 10506)

c) Für die Untersuchung und die Bewertung von Listeria monocytogenes sind die Vorgaben der in Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel in der jeweils gültigen Fassung zu beachten. Ergänzend hierzu können die Regelungen aus dem Art. 14 der Verordnung (EG) Nr. 1

Zutatenliste

Weizenmehl, Hartweizengrieß, Vollei, Eiweiß, Wasser, Speisesalz, Rapsöl, Kartoffelstärke, Glukosesirup, Gewürz
Säuerungsmittel: Citronensäure, Stabilisatoren: Natriumacetate / Natriumcitrate, Gewürze.

Zubereitung

In der Pfanne goldgelb braten.

GVO Status

Das Produkt muss gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel nicht gekennzeichnet werden

Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit (aufwärts / abwärts) ist anhand der Artikel- und Chargennummer jederzeit gegeben

Unterschrift, Freigabe

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig