



Allgemeine Artikelinformation

Artikelnummer	Artikelbezeichnung	Allgäuer Schupfnudeln			
	Artikelnummer	316			
	EAN	4027814026176			
	Nettogewicht [g]	2.500			
Gebinde	Verpackung Maße [mm]	Beutel (366 x 282 x 45)			
	VPE	4			
	EAN Gebinde	4027814026206			
	Maße (LxBxH) [mm]	390 x 290 x 225			
Palette	Bruttogewicht [kg]	10,386			
	Gebinde pro Lage	8			
	Lagen	6			
	Gebinde pro Palette	48			
Abmaße (1200 x 800 x 144) Gewicht: 22 kg	Bruttogewicht [kg]	498,550			
	Gesamtmaße [mm]	1200 x 800 x 1944			

Beschreibung

Beschreibung	Schupfnudeln zählen zu den Teilfertiggerichten, d.h. Beilagen eines Gerichts, die zur Vervollständigung noch eine Beigabe weiterer Lebensmittel bedürfen z. B. Soße, Fleisch- oder Gemüsebeilage.	Lagerbedingungen	Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)	15 Monate in ungeöffneter Verpackung
Verwendungszweck	Sättigungsbeilage	Restlaufzeit (RLZ)		9 Monate
Zustand	Tiefgefroren	Lagerbedingung		bei max. -18° C
Besondere Ernährungsform	Vegetarisch	Bemerkung		Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g	
Brennwert	944 kJ / 223 kcal
Fett	3,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	40,5 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	7,9 g
Salz	1,97 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

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

Inhaltsstoffe	ja	nein	Angaben des Inhaltsstoffes	Im Betrieb vorhanden
Glutenhaltiges Getreide	x		Weizenmehl, Hartweizengrieß	x
Krebstiere		x		
Eier	x		Vollei, 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 sensibler Betrachtung kann jedoch das Vorhandensein von Spuren nicht deklarierter Allergene in den Produkten (z.B. durch Carry Over Rückstände, Stäube oder andere Kreuzkontaminationen) nicht vollkommen ausgeschlossen werden.

Mikrobiologische Kennzahlen

Die Richt- und Warnwerte der DGHM für gegarte TK- Fertiggerichte ohne rohe Anteile, die nur noch auf Verzehrtemperatur erhitzt werden müssen, 2023

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

n.n.: nicht nachweisbar

Vorgaben für die chemische Zusammensetzung ergeben sich nur aus den Leitsätzen für Teigwaren und beziehen sich auf die Namensgebung in Abhängigkeit vom Eigehalt (gilt für alle Eierspätzle). Leber- und Brätprodukte können den Fleischerzeugnissen zugeordnet werden (Lebensmittel, die aus Fleisch oder mit Verwendung von Fleisch zubereitet worden sind und in ihrem Inneren die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr aufweisen). Aus den Leitsätzen für Fleischerzeugnisse ergeben sich jedoch für unsere Produkte keine speziellen Vorgaben.

a) 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. 178/2002 in der jeweils gültigen Fassung herangezogen werden.

Zutatenliste

Weizenmehl, Hartweizengrieß, Vollei, Eiweiß, Wasser, Speisesalz, Rapsöl, Kartoffelstärke, 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