



**Produktspezifikation:
 Eierspätzle**



Allgemeine Artikelinformation

Artikeldaten	Artikelbezeichnung	Allgäuer Eierspätzle	Allgäuer Eierspätzle	Allgäuer Eierspätzle
	Artikelnummer	361	353	350
EAN	4027814385389	4027814009445	4027814003054	
Nettogewicht [g]	2.500	500	2.500	
Verpackung Maße [mm]	Beutel in E2-Kiste (366 x 282 x 45)	Beutel (175,5 x 132 x 45)	Beutel (366 x 282 x 45)	
Gebinde	VPE	6	7	4
	EAN Gebinde	4027814000886	4027814000893	4027814003993
	Maße (LxBxH) [mm]	600 x 400 x 215	355 x 145 x 180	390 x 290 x 225
	Bruttogewicht [kg]	18.052	3.796	2.532
Kunststoff - Palette Abmaße (1200 x 800 x 155) Gewicht: 18 kg	Gebinde pro Lage			
	Lagen			
	Gebinde pro Palette			
	Bruttogewicht [kg]			
	Gesamtmaße [mm]			

Beschreibung

Beschreibung	Eierspätzle zählen zu den Teilerfertiggerichtern, d.h. Beilagen eines Gerichts, die zur Vervollständigung noch eine Beigabe weiterer Lebensmittel bedürfen z. B. Soße, Fleisch- oder Gemüsebeilage.
Verwendungszweck	Sättigungsbeilage
Zustand	Frischkost Unter Schutzatmosphäre verpackt.
Besondere Ernährungsform	Vegetarisch

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)	4 Wochen in ungeöffneter Verpackung
Restlaufzeit (RLZ)	3 Wochen
Lagerbedingung	bei max. +4° C
Bemerkung	

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g	
Brennwert	743 kJ / 175 kcal
Fett	2,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	32,3 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	6,5 g
Salz	2,47 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 Rohstofflieferanten-Declarations. 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 deklarierter 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 Lermi	Richtwert (KbE/g) ¹	Warnwert (KbE/g) ¹	KbE ¹ : Kolonie bildende Einheit
Aerobe mesophile Koloniezahl	hS/Gh ²⁾	1x10 ⁶ 1x10 ⁴	---	
Enterobacteriaceae	hS/Gh ²⁾	5x10 ³ 5x10 ²	5x10 ³ 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	n.n.: nicht nachweisbar

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 Halßhaltung bis zur Abgabe an den Verbraucher z.B. für Speisen und Gerichte aus Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie (bzgl. der Halßhaltung 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. 178/2003

Zutatenliste

Wasser, Weizenmehl, Hartweizengrieß, Vollei 9%, Speisesalz, Eiweiß, Rapsöl, Glukosesirup, Säuerungsmittel: Citronensäure, Stabilisatoren: Natriumacetate / Natriumcitrate, Gewürze.

Zubereitung

Pfanne: Die Eierspätzle langsam goldgelb braten. Für Kässpätzle die Eierspätzle in kochendes Salzwasser geben und ziehen lassen, bis sie wieder an der Oberfläche auftauchen.

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