



**Produktspezifikation:  
Eierspätzle**



**Allgemeine Artikelinformation**

Artikeldaten	Artikelbezeichnung	Allgäuer Eierspätzle		
	Artikelnummer	303		
	EAN	4027814022345		
	Nettogewicht [g]	2.500		
Gebinde	Verpackung Maße [mm]	Beutel (366 x 282 x 45)		
	VPE	4		
	EAN Gebinde	4027814022413		
	Maße (LxBxH) [mm]	390 x 290 x 225		
Palette Abmaße (1200 x 800 x 144) Gewicht: 22 kg	Bruttogewicht [kg]	10,386		
	Gebinde pro Lage	8		
	Lagen	6		
	Gebinde pro Palette	48		
Gesamtmaße [mm]	Bruttogewicht [kg]	498,550		
	Gesamtmaße [mm]	1200 x 800 x 1944		

**Beschreibung**

Beschreibung	Eierspätzle zählen zu den Teillfertigerichten, d.h. Beilagen eines Gerichts, die zur Vervollständigung noch eine Beigabe weiterer Lebensmittel bedürfen z. B. Soße, Fleisch- oder Gemüsebeilage.	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

**Lagerbedingungen**

**Nährwerte**

Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g	
Brennwert	716 kJ / 169 kcal
Fett	1,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	32,4 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	6,5 g
Salz	2,29 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, 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
Sesam		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 sorgfältiger 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- Fertigerichte ohne rohe Anteile, die nur noch auf Verzehrtemperatur erhitzt werden müssen, 2023

	Richtwert (KbE/g) <sup>1</sup>	Warnwert (KbE/g) <sup>1</sup>	
Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 <sup>6</sup>	---	KbE <sup>1</sup> : Kolonie bildende Einheit
Enterobacteriaceae	1x10 <sup>6</sup>	1x10 <sup>5</sup>	
Escherichia coli	1x10 <sup>1</sup>	1x10 <sup>2</sup>	
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>	
Präsumtive Bacillus cereus	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>	
Salmonella	---	n.n. in 25g	
Listeria monocytogenes <sup>2)</sup>	---	n.n. in 25g bzw. 1x10 <sup>6</sup>	n.n.: nicht nachweisbar

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**

Wasser, Weizenmehl, Hartweizengrieß, Vollei 9%, Speisesalz, Eiweiß, 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