



**Produktspezifikation:
Kässpätzle**



ROGG GmbH
87496 Untrasried
Zunftweg 3
Tel. 08372 / 923 8606
Fax 08372 / 980 8863

Allgemeine Artikelinformation

Artikeldaten	Artikelbezeichnung	Allgäuer Kässpätzle	Allgäuer Kässpätzle	Allgäuer Kässpätzle		
	Artikelnummer	804	805	806		
	EAN	4027814200323	4027814024240	4027814024387		
	Nettogewicht [g]	600	1.000	2.500		
	Verpackung Maße [mm]	Beutel in Faltschachtel (183 x 140 x 61)	Beutel (282 x 175,5 x 60)	Beutel (366 x 282 x 45)		
Gebinde	VPE	12	10	4		
	EAN Gebinde	4027814000329	4027814024332	4027814024400		
	Maße (LxBxH) [mm]	390 x 290 x 225	390 x 290 x 225	390 x 290 x 225		
	Bruttogewicht [kg]	9,526	10,482	10,45		
	Gebinde pro Lage	8	8	8		
Palette Abmaße (1200 x 800 x 144) Gewicht: 22 kg	Lagen	6	6	6		
	Gebinde pro Palette	48	48	48		
	Bruttogewicht [kg]	457,270	503,158	501,622		
	Gesamtmaße [mm]	1200 x 800 x 1944	1200 x 800 x 1944	1200 x 800 x 1944		

Beschreibung

Beschreibung	Kässpätzle zählen zu den Fertiggerichten und sind als komplette Mahlzeit angedacht.	Lagerbedingungen	
Verwendungszweck	Pfannen-/Tellergericht	Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)	15 Monate in ungeöffneter Verpackung
Zustand	Tiefgefroren	Restlaufzeit (RLZ)	9 Monate
Besondere Ernährungsform	Vegetarisch	Lagerbedingung	bei max. -18° C
		Bemerkung	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g	
Brennwert	999 kJ / 238 kcal
Fett	10,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,5 g
Kohlenhydrate	26,8 g
davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	9,4 g
Salz	1,96 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		Bergkäse, Emmentaler	x
Schalenfrüchte		x		
Sellerie		x		x
Senf		x		x
Sesam Samen		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 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 ^{ab}	---	n.n. in 25g bzw. 1x10 ²	

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

Spätzle 77% (Wasser, Weizenmehl, Hartweizengrieß, Vollei 9%, Speisesalz, Eiweiß, Gewürze), Bergkäse 8%, Emmentaler 8%, pflanzliches Öl (Raps, Palm), pflanzliches Fett (Palm), Röstzwiebeln (mit Weizenmehl), Gewürze.

Zubereitung

Pfanne oder Topf:
Für 500g Kässpätzle ca. 80 ml Wasser oder leichte Brühe zum Kochen bringen. Die Kässpätzle hinzufügen und mit Deckel sanft weitererhitzen. 1-2 mal leicht durchrühren.
Mikrowelle (600 Watt):
Die gefrorenen Kässpätzle mit ca. 2-3 EL Wasser oder leichter Brühe abgedeckt ca. 4 Minuten erhitzen, leicht umrühren und in weiteren zwei Minuten fertiggar.
Backofen:
Den Backofen auf 190°C (Umluft auf 180°C) vorheizen. Die Kässpätzle gefroren mit ca. 2-3 EL Wasser oder leichter Brühe auf der untersten Schiene ca. 15 Minuten erhitzen. Gegen Ende der Garzeit einmal umrühren.
Kombidämpfer:
Die Kässpätzle bei 160°C mit 70 % Dampf ca. 13-15 Minuten erhitzen. Gegen Ende der Garzeit einmal umrühren.

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