



**Produktspezifikation:
Bratknödel**



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

Allgemeine Artikelinformation

Artikeldaten	Artikelbezeichnung	Allgäuer Bratknödel (ca. 50g)	Allgäuer Bratknödel (ca. 50g)	Allgäuer Bratknödel (ca. 50g)	Allgäuer Mini-Bratknödel (ca.20g)	
	Artikelnummer	710	312	308	302	
	EAN	4027814200767	4027814012445	4027814012483	4027814744933	
	Nettogewicht [kg]	0,6	1	3	1	
	Beutel Maße (LxBxH) [mm]	185 x 145 x 45	295 x 185 x 50	380 x 295 x 45	295 x 185 x 50	
	Beutel Gewicht [kg]	0,008	0,016	0,031	0,016	
Verkaufseinheit (VE)	TK Karton Maße (LxBxH) [mm]	139 x 61 x 182				
	TK Karton Gewicht [kg]	0,040				
	VE	12	3	1	3	
	EAN VE	4027814000763	4027814012469	4027814012254	4027814744940	
	Umkarton Maße (LxBxH) [mm]	390 x 290 x 225	290 x 230 x 160	290 x 230 x 95	290 x 230 x 160	
	Umkarton Gewicht (kg)	0,305	0,175	0,136	0,175	
Palette Abmaße (1200 x 800 x 144) Gewicht: 22 kg	Bruttogewicht [kg]	8,081	3,223	3,167	3,223	
	VE pro Lage	8	13	13	13	
	Lagen	6	8	8	8	
	VE pro Palette	48	104	104	104	
	Palette Gewicht (kg)	22	22	22	22	
	Bruttogewicht [kg]	409,89	357,19	351,37	357,19	
	Gesamtmaße [mm]	1200 x 800 x 1494	1200 x 800 x 1424	1200 x 800 x 904	1200 x 800 x 1424	

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

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g		
Brennwert	893 kJ / 215 kcal	
Fett	15,4 g	
davon gesättigte Fettsäuren	6,1 g	
Kohlenhydrate	10,3 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 der angegebenen Nährwerten um Durchschnittswerte. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.
davon Zucker	0,6 g	
Eiweiß	8,7 g	
Salz	2,76 g	

Allergene

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

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

Mikrobiologische Kennzahlen

Die Richt- und Warnwerte der DGHM für gegarte TK- Fertiggerichte ohne rohe Anteile, die nur noch auf Verzehrttemperatur erhitzt werden müssen, 202:

	Richtwert (KbE/g) ¹	Warnwert (KbE/g) ¹	KbE ¹ : Kolonie bildende Einheit
Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 ⁵	---	
Enterobacteriaceae	1x10 ⁴	1x10 ³	
Escherichia coli	1x10 ³	1x10 ²	
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ²	1x10 ³	
Präsumtive Bacillus cereus	1x10 ²	1x10 ³	
Salmonella	---	n.n. in 25g	
Listeria monocytogenes ^{a)}	---	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

Fleisch 40% (Schweine- und Rindfleisch), Wasser, **Weizenmehl**, Speck, **Eiweiß**, Speisesalz, Zwiebeln, Kräuter, **Vollmilch**, Gewürze, Stabilisator: Diphosphate, natürliches Aroma, Hefe.

Zubereitung

Topf: Die Bratknödel gefroren in leicht kochende Brühe geben und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Bei Artikelnr. 302 verkürzt sich die Zeit um ca. 5 Minuten.

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