info@rogg-spezialitaeten.de
www.rogg-spezialitaeten.de

Produktspezifikation: Brätknödel

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

Allgemeine Artikelinformation

Artikeldaten	Artikelbezeichnung	Allgäuer Brätknödel (ca. 50g)	Allgäuer Brätknödel (ca. 50g)	Allgäuer Brätknödel (ca. 50g)	Allgäuer Mini-Brätknödel (ca.20g)	
	Artikelnummer	710	312	308	302	
	EAN	4027814200767	4027814012445	4027814012483	4027814744933	
	Nettogewicht [g]	600	1.000	3.000	1.000	
	Verpackung Maße [mm]	Beutel in Faltschachtel (183 x 140 x 61)	Beutel (282 x 175,5 x 45)	Beutel (366 x 282 x 45)	Beutel (282 x 175,5 x 45)	
Gebinde	VPE	12	3	1	3	
	EAN Gebinde	4027814000763	4027814012469	4027814012254	4027814744940	
	Maße (LxBxH) [mm]	390 x 290 x 225	290 x 230 x 160	290 x 230 x 160	290 x 230 x 160	
	Bruttogewicht [kg]	9,526	3,236	3,22	3,236	
Palette Abmaße (1200 x 800 x 144) Gewicht: 22 kg	Gebinde pro Lage	8	13	13	13	
	Lagen	6	8	8	8	
	Gebinde pro Palette	48	104	104	104	
	Bruttogewicht [kg]	457,270	336,566	334,902	336,566	
	Gesamtmaße [mm]	1200 x 800 x 1944	1200 x 800 x 1424	1200 x 800 x 1424	1200 x 800 x 1424	

Beschreibung

Beschreibung	Brätknödel zählen zu den Teilfertiggerichten, d.h. Beilagen eines Gerichts, die zur Vervollständigung noch eine Beigabe weiterer Lebensmittel bedürfen z. B. Brühe.
Verwendungszweck	Suppeneinlage
Zustand	Tiefgefroren
Besondere Ernährungsform	

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)	15 Monate in ungeöffneter Verpackung
Restlaufzeit (RLZ)	9 Monate
Lagerbedingung	bei max. -18° C
Bemerkung	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g	
Brennwert	894 kJ / 215 kcal
Fett	15,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,1 g
Kohlenhydrate	10,3 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	8,7 g
Salz	3,7 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		Vollmilch	x
Schalenfrüchte		x		
Sellerie		x		x
Senf	x		Senfmehl	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 Rohstoffliefertantenerklärungen.
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	$1x10^5$	---	
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 [a)]	---	n.n. in 25g bzw. $1x10^2$	

KbE[1]: Kolonie bildende Einheit

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 (mit **Senfmehl**), Stabilisator: Diphosphate, natürliches Aroma, Hefe.

Zubereitung

Topf: Die Brätknödel 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

Rückverfogbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit (aufwärts / abwärts) ist anhand der Artikel- und Chargennummer jederzeit gegeben

Unterschrift, Freigabe

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig