



**Produktspezifikation:
 Brätstrudel**

Allgemeine Artikelinformation

Artikelbezeichnung	Artikelnummer	Allgäuer Brätstrudel			
	Artikelnummer	235			
	EAN	4027814018263			
	Nettogewicht [g]	1.000			
Gebinde	Verpackung Maße [mm]	Beutel (282 x 175,5 x 45)			
	VPE	3			
	EAN Gebinde	4027814018300			
	Maße (LxBxH) [mm]	290 x 230 x 160			
Palette	Bruttogewicht [kg]	3,236			
	Gebinde pro Lage	13			
	Lagen	8			
	Gebinde pro Palette	104			
Abmaße (1200 x 800 x 144) Gewicht: 22 kg	Bruttogewicht [kg]	336,566			
	Gesamtmaße [mm]	1200 x 800 x 1424			

Beschreibung

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

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g	
Brennwert	889 kJ / 213 kcal
Fett	11,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,0 g
Kohlenhydrate	19,7 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	8,0 g
Salz	2,43 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, Vollei	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 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 Verzehrer temperatur 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	
Präsumptive Bacillus cereus	1x10 ²	1x10 ³	
Salmonella	---	n.n. in 25g	
Listeria monocytogenes ^{a)}	---	n.n. in 25g bzw. 1x10 ²	

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

Brät 58% (41% Schweine- und Rindfleisch, Wasser, **Weizenmehl**, **Eiweiß**, Speck, Speisesalz, Zwiebeln, Vollmilch, Gewürze (mit Senfmehl), Stabilisator: Diphosphate, natürliches Aroma, Hefe), Teig 42% (Wasser, **Weizenmehl**, **Vollei**, **Vollmilch**, Rapsöl, Speisesalz)

Zubereitung

Topf: Den Brätstrudel gefroren in leicht kochende Brühe geben und ca. 3 Minuten ziehen lassen.
 Pfanne: Den Brätstrudel nach dem Auftauen von beiden Seiten goldgelb anbraten.

GVO Status

Das Produkt muss gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1831/2003 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