



**Allgemeine Artikelinformation**

Artikeldaten	Artikelbezeichnung	Fläde	Fläde	Fläde		
	Artikelnummer	317	317/1	708		
	EAN	4027814017402	4027814017235	4262480420006		
	Nettogewicht [g]	500	1.000	300		
Verkauseinheit (VE)	Verpackung Maße [mm]	Beutel	Beutel	Beutel in Faltschachtel (183 x 140 x 61)		
	VE	12	3	12		
	EAN VE	4027814017440	4027814017389	4027814017457		
	Maße (LxBxH) [mm]	390 x 290 x 225	390 x 290 x 225	390 x 290 x 225		
Palette Abmaße (1200 x 800 x 144) Gewicht: 22 kg	Bruttogewicht [kg]	8,422	3,37	5,926		
	VE pro Lage	8	8	8		
	Lagen	6	6	6		
	VE pro Palette	48	48	48		
Gesamtmaße [mm]	Bruttogewicht [kg]	404,278	161,782	284,470		
	Gesamtmaße [mm]	1200 x 800 x 1944	1200 x 800 x 1944	1200 x 800 x 1944		

**Beschreibung**

Beschreibung	Fläde zählen zu den Teilverfittergerichten, 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	Vegetarisch	Bemerkung	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

**Nährwerte**

Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g	
Brennwert	888 kJ / 210 kcal
Fett	5,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	34,0 g
davon Zucker	0,8 g
Eiweiß	7,2 g
Salz	1,93 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		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 unserm derzeitigen Kenntnisstand. Sie beruhen auf den uns vorliegenden Rohstofflieferantenberichtigungen. Darüber hinaus sind wir bemüht, durch Anwendung von Maßnahmen nach der Guten Herstellungspraxis (GMP) und zum Allergemanagement, Kreuzkontaminationen entlang der Herstellungskette zu verhindern. Bei seröser Betrachtung kann jedoch das Vorhandensein von Spuren nicht deklarierten 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 Verzehrstemperatur erhitzt werden müssen, 2023

	Richtwert (KbE/g) <sup>1)</sup>	Warmwert (KbE/g) <sup>1)</sup>	KbE <sup>1)</sup> : Kolonie bildende Einheit
Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 <sup>4</sup>	---	
Enterobacteriaceae	1x10 <sup>4</sup>	1x10 <sup>3</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>a)</sup>	---	n.n. in 25g bzw. 1x10 <sup>3</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**

Weizengehl, Wasser, **Vollei**, **Vollmilch**, Rapsöl, Speisesalz, Kräuter.

**Zubereitung**

Topf: Die Fläde gefroren in leicht kochende Brühe geben und sofort servieren.

**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