



**Produktspezifikation:
 Griesnockerl**



Allgemeine Artikelinformation

Artikelbezeichnung	Griesnockerl (ca.34g)	Griesnockerl (ca.34g)	Mini-Griesnockerl (ca.20g)		
Artikeldaten					
Artikelnummer	707	410	409		
EAN	4027814005010	4027814205014	4027814409009		
Nettogewicht [g]	580	1.000	1.000		
Verpackung Maße [mm]	Beutel in Fallschachtel (183 x 140 x 61)	Beutel (282 x 175,5 x 45)	Beutel (282 x 175,5 x 45)		
Gebinde					
VPE	12	4	3		
EAN Gebinde	4027814005119	4027814005331	4027814888866		
Maße (LxBxH) [mm]	390 x 290 x 225	290 x 230 x 160	290 x 230 x 160		
Bruttogewicht [kg]	9,286	4,252	3,236		
Palette					
Gebinde pro Lage	8	13	13		
Lagen	6	8	8		
Gebinde pro Palette	48	104	104		
Abmaße (1200 x 800 x 144) Gewicht: 22 kg	Bruttogewicht [kg]	445,750	442,230	336,566	
	Gesamtmaße [mm]	1200 x 800 x 1944	1200 x 800 x 1424	1200 x 800 x 1424	

Beschreibung

Beschreibung	Lagerbedingungen
Beschreibung	Griesnockerl zählen zu den Teillfertigern, d.h. Beilagen eines Gerichts, die zur Vervollständigung noch eine Beigabe weiterer Lebensmittel bedürfen z. B. Brühe.
Verwendungszweck	Suppeneinlage
Zustand	Tiefgefroren
Besondere Ernährungsform	Vegetarisch
	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	842 kJ / 201 kcal
Fett	11,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g
Kohlenhydrate	18,6 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	6,1 g
Salz	1,52 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		Vollei	x
Fische		x		
Erdnüsse		x		
Soja		x		
Milch		x		x
Schalenfrüchte		x		
Sellerie		x		x
Senf	x		Senfmehl	x
Sesam		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 Rohstofflieferantenklärungen. 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- Fertigerichte ohne rohe Anteile, die nur noch auf Verzehrttemperatur erhitzt werden müssen, 2023

	Richtwert (KbE/g) ¹	Warnwert (KbE/g) ¹	
Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 ⁶	---	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 ^{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

Wasser, Hartweizengrieß 27%, Vollei, Rapsöl, Palmfett, Speisesalz, Gewürze (mit Senfmehl), natürliches Aroma.

Zubereitung

Topf: Die Griesnockerl gefroren in leicht kochende Brühe geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Bei Artikelnr.: 409 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