



**Produktspezifikation:
 Brätspätzle**

Allgemeine Artikelinformation

Artikeldaten	Artikelbezeichnung	Allgäuer Brätspätzle	Allgäuer Brätspätzle		
	Artikelnummer	715	234		
	EAN	4027814200873	4027814013022		
	Nettogewicht [g]	500	1.000		
	Verpackung Maße [mm]	Beutel in TK Schachtel (183 x 140 x 61)	Beutel (282 x 175,5 x 45)		
Gebinde	VPE	12	3		
	EAN Gebinde	4027814000879	4027814013046		
	Maße (LxBxH) [mm]	390 x 290 x 225	290 x 230 x 160		
	Bruttogewicht [kg]	8,326	3,236		
Palette	Gebinde pro Lage	8	13		
Abmaße: (1200 x 800 x 144) Gewicht: 22 kg	Lagen	6	8		
	Gebinde pro Palette	48	104		
	Bruttogewicht [kg]	421,648	358,544		
	Gesamtmaße [mm]	1200 x 800 x 1944	1200 x 800 x 1424		

Beschreibung

Beschreibung	Lagerbedingungen
Beschreibung	Brätspätzle 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	
	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	941 kJ / 227 kcal
Fett	18,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,0 g
Kohlenhydrate	4,5 g
davon Zucker	0,4 g
Eiweiß	11,7 g
Salz	2,76 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 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 Verzehrerhitze erhitzt werden müssen, 2023

	Richtwert (KbE/g) ¹	Warnwert (KbE/g) ¹	KbE ¹ : Kolonie bildende Einheit
Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 ⁵	---	
Enterobacteriaceae	1x10 ⁶	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 ²⁾	---	n.n. in 25g bzw. 1x10 ⁶	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 65% (Schweine- und Kalbfleisch), Wasser, **Weizenmehl**, **Eiweiß**, Speisesalz, Speck, Zwiebeln, Kräuter, **Vollmilch**, Gewürze, Stabilisator: Diphosphate, natürliches Aroma.

Zubereitung

Topf: Die Brätspätzle gefroren in leicht kochende Brühe geben und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

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