



Produktspezifikation: Krautkrapfen

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

Allgemeine Artikelinformation

Artikeldaten	Artikelbezeichnung	Allgäuer Krautkrapfen	Allgäuer Krautkrapfen	Allgäuer Krautkrapfen		
	Artikelnnummer	451	452	453		
	EAN	402781490001	4027814019086	4027814200989		
	Nettogewicht [g]	1.500	3.000	350		
Verkaufseinheit (VE)	Verpackung Maße [mm]	Beutel (230 x 350 x70)	Beutel (350 x 450 x 85)	Beutel (175,5 x 132 x 30)		
	VE			9		
	EAN VE			4027814000251		
	Maße (LxBxH) [mm]			355 x 145 x 180		
Palette Abmaße (1200 x 800 x 144) Gewicht: 22 kg	Bruttogewicht [kg]	1,514	3,026	3,462		
	VE pro Lage					
	Lagen					
	VE pro Palette					
Gesamtmaße [mm]	Bruttogewicht [kg]					
	Gesamtmaße [mm]					

Beschreibung

Beschreibung	Lagerbedingungen
Beschreibung	Krautkrapfen zählen zu den Fertiggerichten und sind als komplette Mahlzeit angedacht.
Verwendungszweck	Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) 6 Wochen in ungeöffneter Verpackung
Zustand	Restlaufzeit (RLZ) 5 Wochen
Besondere Ernährungsform	Lagerbedingung bei max. +4° C
	Bemerkung

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g	
Brennwert	857 kJ / 205 kcal
Fett	9,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,5 g
Kohlenhydrate	24,3 g
davon Zucker	1,1 g
Eiweiß	5,5 g
Salz	1,55 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 Natrum 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, Hartweizengrieß	x
Krebstiere		x		
Eier		x		x
Fische		x		
Erdnüsse		x		
Soya		x		
Milch		x		x
Schalenfrüchte		x		
Sellerie		x		x
Senf		x		x
Sesamsamen		x		
Schwefeloxid		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 Warnwerteder DGHM für hitzebehandelte, verzehrfertige Speisen/ Gerichte z.B.: panierte Schnitzel, Frikadellen, Süßspeisen, Gemüsekomponenten, Sättigungsbeilagen, vegane und vegetarische Produkte a), 2017

	Abgabeform der Lemi	Richtwert (KbE/g) ¹	Warnwert (KbE/g) ¹	KbE ¹ : Kolonie bildende Einheit
Aerobe mesophile Koloniezahl	HS/Gh ^{b)}	1x10 ⁶ - 1x10 ⁴	---	
Enterobacteriaceae	HS/Gh ^{b)}	5x10 ¹ - 5x10 ²	5x10 ³ - 5x10 ²	
Escherichia coli		1x10 ¹	1x10 ²	
Koagulase-positive Staphylokokken	HS/Gh ^{b)}	1x10 ¹ - 1x10 ²	1x10 ³ - 1x10 ²	
Präsumtive Bacillus cereus		1x10 ²	1x10 ³	
Salmonellen	---	---	n.n. in 25g	
Listeria monocytogenes a)	---	---	n.n. in 25g bzw. 1x10 ²	n.n: nicht nachweisbar

a) Die Empfehlungen für hitzebehandelte, verzehrfertige Speisen/Gerichte z.B.: panierte Schnitzel, Frikadellen, Süßspeisen, Gemüsekomponenten, Sättigungsbeilagen, vegane und vegetarische Produkte finden ausschließlich Anwendung, wenn keine produktspezifischen Empfehlungen existieren.

b) HS/Gh: hitzebehandelte Speisen/Gerichte, die heiß abgegeben werden. Die Werte gelten über den gesamten Zeitraum der Heißhaltung bis zur Abgabe an den Verbraucher z.B. für Speisen und Gerichte aus Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie (bzgl. der Heißhaltung siehe DIN 10506)

c) 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. 1782/2002

Zutatenliste

Füllung 64% (Sauerkraut 70%, Semmelbrösel (Weizenmehl, Hefe), Rohschinken 7% (Schweinefleisch, Maltodextrin, Würze, Konservierungstoff: Natriumnitrit / Kaliumnitrat, Raucharoma, Rauch), Kartoffelstärke, Speisesalz, Gewürze, Kräuter); Teig 29% (Weizenmehl, Trinkwasser, Hartweizengrieß, Rapsöl, Kochsalz); Rapsöl, Palmfett.

Zubereitung

Pfanne: Die Krautkrapfen bei mäßiger Hitze 10 - 15 Minuten mit etwas Fett auf beiden Seiten goldbraun nachbraten.

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