



## 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	
	Artikelnummer	451	452	453	
	EAN	4027814900001	4027814019086	4027814200989	
	Nettogewicht [g]	1.500	3.000	350	
Verkaufseinheit (VE)	Verpackung Maße [mm]	Beutel (230 x 350 x 70)	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				
	Bruttogewicht [kg]				
	Gesamtmaße [mm]				

### Beschreibung

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

### Lagerbedingungen

### Nährwerte

Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g		
Brennwert	857 kJ / 205 kcal	
Fett	9,5 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.
davon gesättigte Fettsäuren	2,5 g	
Kohlenhydrate	24,3 g	
davon Zucker	1,1 g	
Eiweiß	5,5 g	
Salz	1,55 g	

### 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			
Soja		x			
Milch		x		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 Warnwert der 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) <sup>1</sup>	Warnwert (KbE/g) <sup>1</sup>	KbE <sup>1</sup> : Kolonie bildende Einheit
Aerobe mesophile Koloniezahl	hS/Gh <sup>2)</sup>	1x10 <sup>6</sup> 1x10 <sup>4</sup>	---	
Enterobacteriaceae	hS/Gh <sup>2)</sup>	5x10 <sup>3</sup> 5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup> 5x10 <sup>2</sup>	
Escherichia coli		1x10 <sup>1</sup>	1x10 <sup>2</sup>	
Koagulase-positive Staphylokokken	hS/Gh <sup>2)</sup>	1x10 <sup>3</sup> 1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup> 1x10 <sup>2</sup>	
Präsumtive Bacillus cereus		1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>	
Salmonella	---	---	n.n. in 25g	
Listeria monocytogenes <sup>2)</sup>	---	---	n.n. in 25g bzw. 1x10 <sup>2</sup>	n.n.: nicht nachweisbar

a) Die Empfehlungen für hitzebehandelte, verzehrfertige Speisen/Gerichte z.B.: panierte Schnitzel, Frikadellen, Süßspeisen, Gemüsekomponente, Sättigungsbeilage, 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. 182/2013

### Zutatenliste

Füllung 64% (Sauerkraut 70%, Semmelbrösel (**Weizenmehl**, Hefe), Rohschinken 7% (Schweinefleisch, Maltodextrin, Würze, Konservierungsstoff: 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