



**Produktspezifikation:
 Krautkräpfen**

Allgemeine Artikelinformation

Artikelbezeichnung	Allgäuer Krautkräpfen	Allgäuer Krautkräpfen	Allgäuer Krautkräpfen
Artikelnummer	401	402	730
EAN	4027814250823	4027814019147	4262480420020
Nettogewicht [g]	3.000	1.000	350
Verpackung Maße [mm]	Beutel (350 x 450 x 85)	Beutel (230 x 350 x 50)	Beutel in Fallschachtel (183 x 140 x 61)
VPE	1	3	12
EAN Gebinde	4027814250830	4027814019161	4027814019345
Maße (LxBxH) [mm]	290 x 230 x 95	230 x 350 x 50	390 x 290 x 225
Bruttogewicht [kg]	3,157	3,236	6,526
Gebinde pro Lage	13	13	8
Lagen	8	8	6
Gebinde pro Palette	104	104	48
Bruttogewicht [kg]	328,350	336,566	313,270
Gesamtmaße [mm]	1200 x 800 x 1379	1200 x 800 x 1424	1200 x 800 x 1944

Beschreibung

Beschreibung	Krautkräpfen zählen zu den Fertiggerichten und sind als komplette Mahlzeit angedacht.	Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)	15 Monate in ungeöffneter Verpackung
Verwendungszweck	Pfannen-/Tellergericht	Restlaufzeit (RLZ)	9 Monate
Zustand	Tiefgefroren	Lagerbedingung	bei max. -18° C
Besondere Ernährungsform		Bemerkung	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Lagerbedingungen

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 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, Hartweizengrieß	x
Krebstiere		x		
Eier		x		x
Fische		x		
Erdnüsse		x		
Soja		x		
Milch		x		x
Schalenfrüchte		x		
Sellerie		x		x
Senf		x		x
Sesämsamen		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 näherer 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 Vorratstemperatur erhitzt werden müssen, 2023

	Richtwert (KbE/g) ¹	Warnwert (KbE/g) ¹
Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 ⁵	---
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 ²⁾	---	n.n. in 25g bzw. 1x10 ²

KbE¹: Kolonie bildende Einheit

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

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 Krautkräpfen nach dem Auftauen 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