



**Produktspezifikation:
 Krautkräpfen**



Allgemeine Artikelinformation

Artikelbezeichnung	Allgäuer Krautkräpfen	Allgäuer Krautkräpfen	Allgäuer Krautkräpfen
Artikelnummer	455	456	457
EAN	4027814073880	4027814019598	4027814004570
Nettogewicht [g]	350	3.000	1.500
Verpackung Maße [mm]	Beutel (175,5 x 132 x 30)	Beutel (350 x 450 x 85)	Beutel (230 x 350 x 70)
VPE	9		
EAN Gebinde	4027814085517		
Maße (LxBxH) [mm]	355 x 145 x 180		
Bruttogewicht [kg]	3,462	3,026	1,514
Gebinde pro Lage			
Lagen			
Gebinde pro Palette			
Bruttogewicht [kg]			
Gesamtmaße [mm]			

Beschreibung	Lagerbedingungen
Beschreibung	Krautkräpfen zählen zu den Fertigerichten und sind als komplette Mahlzeit angedacht.
Verwendungszweck	Pfannen-/Tellergericht
Zustand	Frishkost Unter Schutzatmosphäre verpackt.
Besondere Ernährungsform	Vegan
	Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)
	4 Wochen in ungeöffneter Verpackung
	Restlaufzeit (RLZ)
	3 Wochen
	Lagerbedingung
	bei max. +4° C
	Bemerkung

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g	
Brennwert	799 kJ / 191 kcal
Fett	8,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,2 g
Kohlenhydrate	24,0 g
davon Zucker	1,1 g
Eiweiß	4,4 g
Salz	1,49 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
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 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 Warnwert der DGHM für hitzebehandelte, verzehrfertige Speisen/ Gerichte z.B.: panierte Schnitzel, Frikadellen, Süßspeisen, Gemüsekomponenten, Sättigungsbeilagen, vegane und vegetarische Produkte a), 2017

Abgabeform der Lermi	Richtwert (KbE/g) ¹	Warnwert (KbE/g) ¹
Aerobe mesophile Koloniezahl hS/Gh ²⁾	1x10 ⁶ 1x10 ⁴	---
Enterobacteriaceae hS/Gh ²⁾	5x10 ⁵ 5x10 ²	5x10 ³ 5x10 ²
Escherichia coli	1x10 ⁵	1x10 ²
Koagulase-positive Staphylokokken hS/Gh ²⁾	1x10 ⁵ 1x10 ²	1x10 ³ 1x10 ²
Präsumtive Bacillus cereus	1x10 ²	1x10 ³
Salmonella	---	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes ³⁾	---	n.n. in 25g bzw. 1x10 ²

KbE¹: Kolonie bildende Einheit

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 Halßhaltung bis zur Abgabe an den Verbraucher z.B. für Speisen und Gerichte aus Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie (bzgl. der Halßhaltung 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. 1

Zutatenliste

Füllung 64% (Sauerkraut 77%, Semmelbrösel (Weizenmehl, Hefe), Kartoffelstärke, Gewürze, Kräuter, Speisesalz, Dextrose); Teig 29% (Weizenmehl, Trinkwasser, Hartweizengrieß, Rapsöl, Kochsalz); Rapsöl, Palmfett.

Zubereitung

Pfanne: Die Krautkräpfen 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