



Produktspezifikation: Krautkrapfen



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

Allgemeine Artikelinformation

Artikeldaten	Artikelbezeichnung	Allgäuer Krautkrapfen				
	Artikelnummer	450				
	EAN	4027814019758				
	Nettogewicht [g]	1.000				
Verkaufseinheit (VE)	Verpackung Maße [mm]	Beutel (230 x 350 x 50)				
	VE	3				
	EAN VE	4027814019833				
	Maße (LxBxH) [mm]	290 x 230 x 160				
Palette Abmaße (1200 x 800 x 144) Gewicht: 22 kg	Bruttogewicht [kg]	3.236				
	VE pro Lage	13				
	Lagen	8				
	VE pro Palette	104				
	Bruttogewicht [kg]	336,566				
	Gesamtmaße [mm]	1200 x 800 x 1424				

Beschreibung

Beschreibung	Krautkrapfen 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	Vegan	Bemerkung	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Lagerbedingungen

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 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 sensibler 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 Verzehrtemperatur erhitzt werden müssen, 2023

	Richtwert (KbE/g) ¹	Warnwert (KbE/g) ¹	
Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 ⁵	---	KbE ¹ : Kolonie bildende Einheit
Enterobacteriaceae	1x10 ⁴	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	n.n.: nicht nachweisbar
Listeria monocytogenes ^{a)}	---	n.n. in 25g bzw. 1x10 ²	

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

Zubereitung

Pfanne: Die Krautkrapfen 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