



**Produktspezifikation:  
Krautkrapfen**



**Allgemeine Artikelinformation**

Artikeldaten	Artikelbezeichnung	Allgäuer Krautkrapfen	
	Artikelnummer	450	735
EAN	4027814051765	4262480420044	
Nettogewicht [g]	1.000	350	
Verpackung Maße [mm]	Beutel (230 x 350 x 50)	Beutel in Fallschachtel ( 183 x 140 x 61)	
Gebinde	VPE	3	12
	EAN Gebinde	4027814063249	4027814051871
	Maße (LxBxH) [mm]	290 x 230 x 160	390 x 290 x 225
Bruttogewicht [kg]		3,236	6,526
	Gebinde pro Lage	13	8
Lagen		8	6
	Gebinde pro Palette	104	48
Bruttogewicht [kg]		336,566	313,270
	Gesamtmaße [mm]	1200 x 800 x 1424	1200 x 800 x 1944

**Beschreibung**

Beschreibung	Krautkrapfen zählen zu den Fertiggerichten und sind als komplette Mahlzeit angedacht.	<b>Lagerbedingungen</b>	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

**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
Sesam		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 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 Verzehrttemperatur erhitzt werden müssen, 2023

	Richtwert (KbE/g) <sup>1</sup>	Warnwert ( KbE/g) <sup>1</sup>	
Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 <sup>6</sup>	---	KbE <sup>1</sup> : Kolonie bildende Einheit
Enterobacteriaceae	1x10 <sup>6</sup>	1x10 <sup>3</sup>	
Escherichia coli	1x10 <sup>1</sup>	1x10 <sup>2</sup>	
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</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>4</sup>	

n.n.: nicht nachweisbar

a) Für die Untersuchung und die Beantwortung 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