



**Produktspezifikation:  
 Krautschupfnudeln**

**Allgemeine Artikelinformation**

Artikelbezeichnung	Allgäuer Krautschupfnudeln	Allgäuer Krautschupfnudeln	Allgäuer Krautschupfnudeln
Artikelnummer	405	406	407
EAN	4027814028507	4027814900056	4027814905815
Nettogewicht [g]	500	2.500	2.500
Verpackung Maße [mm]	Beutel (175,5 x 132 x 30)	Beutel (366 x 282 x 45)	Beutel in E2-Kiste (366 x 282 x 45)
VPE	7	4	6
EAN Gebinde	4027814000268	4027814007915	4027814007885
Maße (LxBxH) [mm]	355 x 145 x 180	390 x 290 x 225	600 x 400 x 215
Bruttogewicht [kg]	3.796	2.532	18.052
Gebinde pro Lage			
Lagen			
Gebinde pro Palette			
Bruttogewicht [kg]			
Gesamtmaße [mm]			

**Beschreibung**

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

**Nährwerte**

Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g	
Brennwert	503 kJ / 119 kcal
Fett	2,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	20,3 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	4,8 g
Salz	1,53 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		Vollei, Eiweiß	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 Rohstofflieferanten-Declarations. 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 (z.B. vegane und vegetarische Produkte finden ausschließlich Anwendung, wenn keine produktspezifischen Empfehlungen existieren).

Abgabeform der Lermi	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>1</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>1</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>3)</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 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. 178/2002 herangezogen werden.

**Zutatenliste**

Sauerkraut 54% (Sauerkraut, Wasser, Rohschinkenwürfel (Schweinefleisch, Maltodextrin, Würze, Konservierungsstoff: Natriumnitrit / Kaliumnitrat, Raucharoma, Rauch), Speisesalz, Gewürze, Kräuter), Schupfnudeln 46% (**Weizenmehl**, Wasser, **Hartweizengrieß**, **Vollei**, **Eiweiß**, Speisesalz, Rapsöl, Kartoffelstärke, Glukosesirup, Säuerungsmittel: Citronensäure, Stabilisatoren: Natriumacetat / Natriumcitrate, Gewürze).

**Zubereitung**

Pfanne: Die Krautschupfnudeln ca. 10 Minuten mit etwas Fett in der Pfanne goldgelb braten.

**GVO Status**

Das Produkt muss gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1831/2003 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