ROGG
Spezialitäten aus dem Allgäu
info@rogg-spezialitaeten.de
www.rogg-spezialitaeten.de



Produktspezifikation: Leberknödel

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

Allgemeine Artikelinformation

Artikeldaten	Artikelbezeichnung	Allgäuer Leberknödel (ca.	Allgäuer Leberknödel (ca.75g)			
	Artikelnummer	103	363			
	EAN	4027814071039	4027814008165			
	Nettogewicht [kg]	0,450	0,900			
	Beutel Maße (LxBxH) [mm]	185 x 145 x 45	295 x 185 x 50			
	Beutel Gewicht (kg)	0,008	0,016			
	TK Karton Maße (LxBxH) [mm]					
	TK Karton Gewicht (kg)					
Verkaufseinheit (VE)	VE	7				
	EAN VE	4027814000206				
	Umkarton Maße (LxBxH) [mm]	355 x 145 x 180	290 x 230 x 160			
	Umkarton Gewicht (kg)	0,165	0,175			
	Bruttogewicht [kg]	3,371				
Palette Abmaße (1200 x 800 x 144) Gewicht: 22 kg	VE pro Lage					
	Lagen					
	VE pro Palette					
	Palette Gewicht (kg)					
	Bruttogewicht [kg]					
	Gesamtmaße [mm]					

Beschreibung

Beschreibung	Leberknödel zählen zu den Teilfertiggerichten, d.h. Beilagen eines Gerichts, die zur Vervollständigung noch eine Beigabe weiterer Lebensmittel bedürfen z. B. Brühe.
Verwendungszweck	Suppeneinlage
Zustand	Frischkost | Unter Schutzatmosphäre verpackt.
Besondere Ernährungsform	

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)	4 Wochen in ungeöffneter Verpackung
Restlaufzeit (RLZ)	3 Wochen
Lagerbedingung	bei max. +4° C
Bemerkung	

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g	
Brennwert	687 kJ / 163 kcal
Fett	3,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g
Kohlenhydrate	18,5 g
davon Zucker	1,6 g
Eiweiß	14,6 g
Salz	3,85 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	x
Krebstiere		x		
Eier	x		Vollei	x
Fische		x		
Erdnüsse		x		
Soja		x		
Milch	x		Vollmilch	x
Schalenfrüchte		x		
Sellerie		x		x
Senf		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 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 Warnwerte der DGHM für hitzebehandelte, verzehrfertige Speisen/ Gerichte z.B.: panierte Schnitzel, Frikadellen, Süßspeisen, Gemüsekomponenten, Sättigungsbeilagen, vegane und vegetarische Produkte a), 2017

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

KbE[1]: 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 Heißhaltung bis zur Abgabe an den Verbraucher z.B. für Speisen und Gerichte aus Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie (bzgl. der Heißhaltung 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

Zutatenliste

Schweineleber 50 %, Semmelbrösel und -würfel (mit **Weizenmehl**, Hefe), Wasser, **Vollei**, Speisesalz, Zwiebeln, **Vollmilch**, Kräuter, Gewürze, Stabilisatoren: Natriumacetate / Natriumcitrate.

Zubereitung

Topf: Die Leberknödel in leicht kochende Brühe geben, ca. 15 Minuten ziehen lassen.

GVO Status

Das Produkt muss gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel nicht gekennzeichnet werden

Rückverfogbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit (aufwärts / abwärts) ist anhand der Artikel- und Chargennummer jederzeit gegeben

Unterschrift, Freigabe

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig