



**Produktspezifikation:  
 Leberknödel**

**Allgemeine Artikelinformation**

Artikelbezeichnung	Allgäuer Leberknödel (ca. 75g)	Allgäuer Leberknödel (ca.75g)			
Artikeldaten	Artikelnummer	103	363		
	EAN	4027814071039	4027814008165		
	Nettogewicht [g]	450	900		
	Verpackung Maße [mm]	Beutel (175,5 x 132 x 55)	Beutel (282 x 175,5 x 55)		
Gebinde	VPE	7			
	EAN Gebinde	4027814000206			
	Maße (LxBxH) [mm]	355 x 145 x 180			
	Bruttogewicht [kg]	3,446	0,916		
Kunststoff - Palette Abmaße (1200 x 800 x 155) Gewicht: 18 kg	Gebinde pro Lage				
	Lagen				
	Gebinde pro Palette				
	Bruttogewicht [kg]				
Gesamtmaße [mm]					

Beschreibung		Lagerbedingungen	
Beschreibung	Leberknödel zählen zu den Tieffertiggerichten, d.h. Beilagen eines Gerichts, die zur Vervollständigung noch eine Beigabe weiterer Lebensmittel bedürfen z. B. Brühe.	Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)	4 Wochen in ungeöffneter Verpackung
Verwendungszweck	Suppenbeilage	Restlaufzeit (RLZ)	3 Wochen
Zustand	Frischkost   Unter Schutzatmosphäre verpackt.	Lagerbedingung	bei max. +4° C
Besondere Ernährungsform		Bemerkung	

**Nährwerte**

Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g		
Brennwert	689 kJ / 163 kcal	
Fett	3,4 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.
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g	
Kohlenhydrate	18,5 g	
davon Zucker	1,6 g	
Eiweiß	14,6 g	
Salz	3,84 g	

**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	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.
Krebstiere		x			
Eier	x		Vollei	x	
Fische		x			
Erdnüsse		x			
Soja		x			
Milch	x		Vollmilch	x	
Schalenfrüchte		x			
Sellerie		x		x	
Senf	x		Senfmehl	x	
Sesamsamen		x			
Schwefeldioxid		x			
Lupinen		x			
Weichtiere		x			

**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) <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>5</sup> 5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>5</sup> 5x10 <sup>2</sup>
Escherichia coli		1x10 <sup>5</sup>	1x10 <sup>2</sup>
Koagulase-positive Staphylokokken	hS/Gh <sup>2)</sup>	1x10 <sup>5</sup> 1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>5</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>

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**

Schweineleber 50 %, Semmelbrösel und -würfel (mit **Weizenmehl**, Hefe), Wasser, **Vollei**, Speisesalz, Zwiebeln, **Vollmilch**, Kräuter, Gewürze (mit **Senfmehl**), 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

**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