



**Produktspezifikation:
 Leberknödel**



Allgemeine Artikelinformation

Artikelbezeichnung	Allgäuer Leberknödel (ca. 50g)	Allgäuer Mini-Leberknödel (20g)		
Artikeldaten	Artikelnummer	307	301	
	EAN	4027814014081	4027814083070	
	Nettogewicht [g]	1.000	1.000	
	Verpackung Maße [mm]	Beutel (282 x 175,5 x 45)	Beutel (282 x 175,5 x 45)	
Gebinde	VPE	3	3	
	EAN Gebinde	4027814504001	4027814792651	
	Maße (LxBxH) [mm]	290 x 230 x 160	290 x 230 x 160	
	Bruttogewicht [kg]	3,236	3,236	
Palette Abmaße (1200 x 800 x 144) Gewicht: 22 kg	Gebinde pro Lage	13	13	
	Lagen	8	8	
	Gebinde pro Palette	104	104	
	Bruttogewicht [kg]	336,566	336,566	
Gesamtmaße [mm]	1200 x 800 x 1424	1200 x 800 x 1424		

Beschreibung

Beschreibung	Lagerbedingungen
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	Tiefgefroren
Besondere Ernährungsform	

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)	15 Monate in ungeöffneter Verpackung
Restlaufzeit (RLZ)	9 Monate
Lagerbedingung	bei max. -18° C
Bemerkung	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g	
Brennwert	699 kJ / 165 kcal
Fett	3,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g
Kohlenhydrate	20,9 g
davon Zucker	1,6 g
Eiweiß	13,7 g
Salz	3,42 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		Senfmehl	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 gegarte TK- Fertiggerichte ohne rohe Anteile, die nur noch auf Verzehrer temperatur erhitzt werden müssen, 2023

	Richtwert (KbE/g) ¹	Warnwert (KbE/g) ¹		
Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 ⁵	---	KbE ¹ : Kolonie bildende Einheit	
Enterobacteriaceae	1x10 ²	1x10 ³		
Escherichia coli	1x10 ¹	1x10 ²		
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ²	1x10 ³		
Präsumptive Bacillus cereus	1x10 ²	1x10 ³		
Salmonella	---	n.n. in 25g		
Listeria monocytogenes ^{a)}	---	n.n. in 25g bzw. 1x10 ²		
				n.n.: nicht nachweisbar

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

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

Zubereitung

Topf: Die Leberknödel gefroren in leicht kochende Brühe geben und ca. 15 Minuten ziehen lassen.
 Bei Artikel 301 verkürzt sich die Zeit um ca. 5 Minuten.

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