



**Produktspezifikation:
Leberknödel**



Allgemeine Artikelinformation

Artikeldaten	Artikelbezeichnung	Allgäuer Leberknödel (ca. 50g)	Allgäuer Mini-Leberknödel (20g)		
	Artikelnummer	307	301		
	EAN	4027814014081	4027814083070		
	Nettogewicht [kg]	1	1		
	Beutel Maße (LxBxH) [mm]	295 x 185 x 50	295 x 185 x 50		
	Beutel Gewicht (kg)	0,016	0,016		
Verkaufseinheit (VE)	TK Karton Maße (LxBxH) [mm]				
	TK Karton Gewicht (kg)				
	VE	3	3		
	EAN VE	4027814504001	4027814792651		
	Umkarton Maße (LxBxH) [mm]	290 x 230 x 160	290 x 230 x 160		
	Umkarton Gewicht (kg)	0,175	0,175		
Palette Abmaße (1200 x 800 x 144) Gewicht: 22 kg	Bruttogewicht [kg]	3,223	3,223		
	VE pro Lage	13	13		
	Lagen	8	8		
	VE pro Palette	104	104		
	Palette Gewicht (kg)	22	22		
	Bruttogewicht [kg]	357,19	357,19		
	Gesamtmaße [mm]	1200 x 800 x 1424	1200 x 800 x 1424		

Beschreibung

Beschreibung	Leberknödel zählen zu den Teiltfertiggerichteten, d.h. Beilagen eines Gerichts, die zur Vervollständigung noch eine Beigabe weiterer Lebensmittel bedürfen z. B. Brühe.	Lagerbedingungen	
Verwendungszweck	Suppeneinlage	Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)	15 Monate in ungeöffneter Verpackung
Zustand	Tiefgefroren	Restlaufzeit (RLZ)	9 Monate
Besondere Ernährungsform		Lagerbedingung	bei max. -18° C
		Bemerkung	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g	
Brennwert	697 kJ / 165 kcal
Fett	3,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g
Kohlenhydrate	20,8 g
davon Zucker	1,6 g
Eiweiß	13,7 g
Salz	3,43 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				
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 Warnwerte der DGHM für gegarte TK- Fertiggerichte ohne rohe Anteile, die nur noch auf Verzehrttemperatur erhitzt werden müssen, 20

	Richtwert (KbE/g) ¹	Warnwert (KbE/g) ¹	
Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 ²	---	
Enterobacteriaceae	1x10 ²	1x10 ³	
Escherichia coli	1x10 ¹	1x10 ²	
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ²	1x10 ³	
Präsumtive Bacillus cereus	1x10 ²	1x10 ³	
Salmonella	---	n.n. in 25g	
Listeria monocytogenes ^{a)}	---	n.n. in 25g bzw. 1x10 ²	

KbE¹: Kolonie bildende Einheit

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, Zwiebel, **Vollmilch**, Kräuter, Gewürze.

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