



**Produktspezifikation:
 Leberspätzle**

Allgemeine Artikelinformation

Artikeldaten	Artikelbezeichnung	Allgäuer Leberspätzle	Allgäuer Leberspätzle		
	Artikelnummer	364	104		
	EAN	4027814008271	4027814091044		
	Nettogewicht [g]	1.000	300		
Gebinde	Verpackung Maße [mm]	Beutel (282 x 175,5 x 30)	Beutel (175,5 x 132 x 30)		
	VPE		9		
	EAN Gebinde		4027814000985		
	Maße (LxBxH) [mm]		355 x 145 x 180		
Kunststoff - Palette Abmaße (1200 x 800 x 155) Gewicht: 18 kg	Bruttogewicht [kg]	1,016	3,012		
	Gebinde pro Lage				
	Lagen				
	Gebinde pro Palette				
	Bruttogewicht [kg]				
	Gesamtmaße [mm]				

Beschreibung		Lagerbedingungen	
Beschreibung	Leberspätzle zählen zu den Teillfertigerichten, 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	693 kJ / 164 kcal	
Fett	2,2 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	0,8 g	
Kohlenhydrate	23,7 g	
davon Zucker	0,5 g	
Eiweiß	12,2 g	
Salz	3,91 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
Krebstiere		x		
Eier	x		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 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.

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 finden ausschließlich Anwendung, wenn keine produktspezifischen Empfehlungen existieren.

Abgabeform der Lermi	Richtwert (KbE/g) ¹	Warnwert (KbE/g) ¹	KbE ¹ : Kolonie bildende Einheit
Aerobe mesophile Koloniezahl hS/Gh ²⁾	1x10 ⁶ 1x10 ⁴	---	
Enterobacteriaceae hS/Gh ²⁾	5x10 ⁵ 5x10 ²	5x10 ⁵ 5x10 ²	
Escherichia coli	1x10 ⁵	1x10 ²	
Koagulase-positive Staphylokokken hS/Gh ²⁾	1x10 ⁵ 1x10 ²	1x10 ⁵ 1x10 ²	
Präsumtive Bacillus cereus	1x10 ²	1x10 ²	
Salmonella	---	n.n. in 25g	
Listeria monocytogenes ³⁾	---	n.n. in 25g bzw. 1x10 ²	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. 1

Zutatenliste

Schweineleber 40 %, **Weizenmehl**, Wasser, **Eiweiß**, Speisesalz, Gewürze, Kräuter, Stabilisatoren: Natriumacetate / Natriumcitrate.

Zubereitung

Topf: Die Leberspätzle in leicht kochende Brühe geben, ca. 3 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