



**Produktspezifikation:  
 Leberspätzle**

**Allgemeine Artikelinformation**

		Allgäuer Leberspätzle	Allgäuer Leberspätzle		
Artikeldaten	Artikelbezeichnung				
	Artikelnummer	725	306		
	EAN	4027814200651	4027814003061		
	Nettogewicht [g]	500	1.000		
Gebinde	Verpackung Maße [mm]	Beutel in Faltschachtel (183 x 140 x 61)	Beutel (282 x 175,5 x 45)		
	VPE	12	3		
	EAN Gebinde	4027814000657	4027814303062		
	Maße (LxBxH) [mm]	390 x 290 x 225	290 x 230 x 160		
	Brutogewicht [kg]	8,326	3,236		
Palette Abmaße (1200 x 800 x 144) Gewicht: 22 kg	Gebinde pro Lage	8	13		
	Lagen	6	8		
	Gebinde pro Palette	48	104		
	Brutogewicht [kg]	399,670	336,566		
	Gesamtmaße [mm]	1200 x 800 x 1944	1200 x 800 x 1424		

**Beschreibung**

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)	15 Monate in ungeöffneter Verpackung
Verwendungszweck	Suppeneinlage	Restlaufzeit (RLZ)	9 Monate
Zustand	Tiefgefroren	Lagerbedingung	bei max. -18° C
Besondere Ernährungsform		Bemerkung	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

**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	3,62 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		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			

**Mikrobiologische Kennzahlen**

Die Richt- und Warnwerte der DGHM für gegarte TK- Fertigerichte ohne rohe Anteile, die nur noch auf Verzehrttemperatur erhitzt werden müssen, 2023

	Richtwert (KbE/g) <sup>1</sup>	Warnwert (KbE/g) <sup>1</sup>		
Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 <sup>5</sup>	---	KbE <sup>1</sup> : Kolonie bildende Einheit	
Enterobacteriaceae	1x10 <sup>6</sup>	1x10 <sup>3</sup>		
Escherichia coli	1x10 <sup>1</sup>	1x10 <sup>2</sup>		
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>		
Präsumtive Bacillus cereus	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>		
Salmonella	---	n.n. in 25g		
Listeria monocytogenes <sup>2)</sup>	---	n.n. in 25g bzw. 1x10 <sup>6</sup>		
				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**

Schweineleber (40 %), Weizenmehl, Wasser, Eiweiß, Speisesalz, Gewürze, Kräuter.

**Zubereitung**

Topf: Die Leberspätzle gefroren in leicht kochende Brühe geben und ca. 5 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