



**Produktspezifikation:
Schupfnudel Pilzpfanne**



ROGG GmbH
87496 Untrasried
Zunftweg 3
Tel. 08372 / 923 8606
Fax 08372 / 980 8863

Allgemeine Artikelinformation

Artikeldaten	Artikelbezeichnung	Schupfnudel Pilzpfanne				
	Artikelnummer	623				
	EAN	4027814027357				
	Nettogewicht [g]	2.500				
Gebinde	Verpackung Maße [mm]	Beutel (366 x 282 x 45)				
	VPE	4				
	EAN Gebinde	4027814027401				
	Maße (LxBxH) [mm]	390 x 290 x 225				
Palette Abmaße (1200 x 800 x 144) Gewicht: 22 kg	Bruttogewicht [kg]	10,45				
	Gebinde pro Lage	8				
	Lagen	6				
	Gebinde pro Palette	48				
	Bruttogewicht [kg]	501,622				
	Gesamtmaße [mm]	1200 x 800 x 1944				

Beschreibung

Beschreibung	Die Schupfnudel Pilzpfanne zählt zu den Fertiggerichten und ist als komplette Mahlzeit angedacht.		Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)	15 Monate in ungeöffneter Verpackung
Verwendungszweck	Pfannen-/Tellergericht		Restlaufzeit (RLZ)	9 Monate
Zustand	Tiefgefroren		Lagerbedingung	bei max. -18° C
Besondere Ernährungsform	Vegetarisch		Bemerkung	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g		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.
Brennwert	580 kJ / 137 kcal	
Fett	2,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g	
Kohlenhydrate	24 g	
davon Zucker	1,3 g	
Eiweiß	5,5 g	
Salz	1,13 g	

Allergene

Kennzeichnungspflichtige Allergene gemäß Anhang 2 der Verordnung (EU) 1169/2011

Inhaltsstoffe	ja	nein	Angaben des Inhaltsstoffes	Im Betrieb vorhanden	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.
Glutenhaltiges Getreide	x		Weizenmehl, Hartweizengrieß	x	
Krebstiere		x			
Eier	x		Vollei, Eiweiß	x	
Fische		x			
Erdnüsse		x			
Soja		x			
Milch		x		x	
Schalenfrüchte		x			
Sellerie	x		Knollensellerie	x	
Senf		x		x	
Sesamsamen		x			
Schwefeldioxid		x			
Lupinen		x			
Weichtiere		x			

Mikrobiologische Kennzahlen

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

	Richtwert (KbE/g) ¹	Warnwert (KbE/g) ¹	KbE ² : Kolonie bildende Einheit
Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 ⁵	---	
Enterobacteriaceae	1x10 ⁶	1x10 ³	
Escherichia coli	1x10 ⁵	1x10 ²	
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ⁷	1x10 ³	
Präsumtive Bacillus cereus	1x10 ⁷	1x10 ³	
Salmonella	---	n.n. in 25g	
Listeria monocytogenes ⁴⁰	---	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 Anl. 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 in der jeweils gültigen Fassung herangezogen werden.

Zutatenliste

Schupfnudeln 53% (Weizenmehl, Hartweizengrieß, Vollei, Eiweiß, Wasser, Speisesalz, Rapsöl, Kartoffelstärke, Gewürze); Pilze 27% (Champignons, Stockschwämmchen, Steinpilze, Pfifferlinge), Porree, Karotten, Knollensellerie, Röstzwiebel (mit Palmöl, Weizenmehl).

Zubereitung

Pfanne: Das Produkt gefroren in eine sehr heiße Pfanne mit etwas Fett geben und 10 - 15 Minuten braten.

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