



QD 4.2.1.1-2 Produktspezifikation

Datum: 30.11.2023

Version: 03

Bearbeitet: QM

Kontrolliert: PR

Freigegeben: GF

Art. 121 Rohnenknödel 9,9 kg

Allgemeine Angaben

Produktname:	Rohnenknödel - tiefgefroren
Verkehrsbezeichnung:	Rohnenknödel - tiefgefroren
Nettofüllmenge:	Gewicht pro Stück: ca.75 g +/-4 g (roh) Gewicht pro Packung: 1,65 kg (22 Knödel x 75 g) Gewicht pro Karton: 6 x 1,65 kg = 9,9 kg (132 Knödel)
Zutaten (in absteigender Reihenfolge):	Rohnen 41%, Brotwürfel (Weizenmehl Typ "0", Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Salz, Weizenmalzmehl , Weizengluten , Saccharose, Emulgator E472e, Dextrose), Eier aus Bodenhaltung, Wasser, Weizenmehl , Sonnenblumenöl, getrocknete Zwiebel, Rohnenpulver 2,7%, Butter , Salz. Kann Spuren von Sesam , Schalenfrüchten , Lupinen , Soja und Senf enthalten.
Serviervorschlag:	Die Knödel in ausreichend Salzwasser geben und bei mäßiger Hitze für ca. 18 Min. kochen. Servieren mit geriebenem Parmesankäse und goldbrauner Butter oder mit einer Gorgonzolasoße. Alternativ können die Knödel auch gedämpft werden, dann behalten sie ihre kräftig dunkelrot – violette Farbe, Garzeit bleibt dieselbe. Das Produkt vor dem Verzehr kochen
Lagerung und Transport:	Aufbewahrung bei min. -18°C
EG-Zulassungsnummer:	IT 9-2112/L CE
MHD ab Produktion:	15 Monate – 450 Tage
Gentechnik (GVO)	Das Produkt ist laut VO EG 1829/2003 und VO 1830/2003 gentechnikfrei.
Kontaminanten in Lebensmitteln	Das Produkt entspricht den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 i.g.F. sowie deren letzter Abänderung durch Verordnung (EU) Nr. 1259/2011 hinsichtlich der Höchstgehalte für Dioxine und PCB in Lebensmitteln.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Energie (kcal)	150
Energie (kJ)	640
Fett (g)	5,3
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,7
Kohlenhydrate (g)	20,7
davon Zucker	5,5
Eiweiß (g)	4,5
Salz (g)	1,2

Mikrobiologische Parameter

Salmonellen	n.n in 25 g*
Listeria monocytogenes	<100 KbE/g *
E. coli	<100 KbE/g

*laut VO EG 2073/2005





QD 4.2.1.1-2 Produktspezifikation

Datum: 30.11.2023

Version: 03

Bearbeitet: QM

Kontrolliert: PR

Freigegeben: GF

Sensorische Parameter

Aussehen/Farbe	Kugelförmig ø cm 5, beim Dämpfen bleiben die Knödel dunkelrot-violett fein strukturiert, beim Kochen verblassen die Knödel Außen stark
Geruch	Arttypisch nach Rohren und Brot
Geschmack	Würzig, erdig, süß – fruchtig nach Rohren
Textur	Locker, weich

Allergene laut VO-EU 1169/2011 Anhang II

Allergene	enthält		Mögliche Kontamination
	ja	nein	
Glutenhaltiges Getreide	X		
Krustentiere und daraus gewonnen Erzeugnisse		X	
Eier und daraus gewonnen Erzeugnisse	X		
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	X
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose)	X		
Schalenfrüchte		X	X
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	X
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	X
Schwefeldioxid >10mg/kg Produkt		X	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	

Verpackungsdaten

Verpackungsmaterial:	Konform laut Reg. UE 10/2011
VE/Packung:	1,65 kg
Materialbezeichnung:	Bottom Film: PA/PE /PA/PE – Top Film: OPA/PE
Maße in Packung in cm (LxBxH):	28 x 19,5 x 8
Karton Materialbezeichnung:	Faltkarton
Maße Karton in cm (LxBxH):	36,5 x 26,5 x 27
Karton pro Palette:	45 (9 Karton x 5 Lagen)
EAN Kodex 1.650 g Packung:	8004035101208
EAN Kodex 9,9 kg Karton:	8004035010869

Rev.: 10/06/2024

Diese Spezifikationen werden von der Firma Strauss Josef G.M.B.H. erstellt und laufend aktualisiert. Dennoch können Produkte Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Verpackung.

