

	QD 4.2.1.1 Produktspezifikation	Data: 20.11.2014 Versione: 02
		Redatto: MP Controllato: ES Approvato: ES

Art. 02 Schlutzerlen

Allgemeine Angaben

Produktname:	Schlutzerlen mit Spinat, Ricotta und Kartoffel - <i>tiefgefroren</i>
Verkehrsbezeichnung:	Schlutzerlen mit Spinat, Ricotta und Kartoffel - <i>tiefgefroren</i>
Nettofüllmenge:	Gewicht pro Stück: ca. 4,5 g Gewicht pro Beutel: 500 g e Gewicht pro Karton: 12 x 500 g = 6 kg
Zutaten (in absteigender Reihenfolge):	TEIG (53%): Weizenmehl , Eier , Wasser, Roggenmehl , Salz. FÜLLE (47%): Spinat (52%), getrocknete Kartoffelflocken (Kartoffel, Emulgator: Mono und Diglyceride von Fettsäuren), Ricotta 21% (Molke , Milch , Salz, Säureregulator: E330), getrocknete Zwiebel (3%), pflanzliche Würze (Salz, Maltodextrin, Brühe Extrakt, Hefeextrakte (enthalten Gluten), Olivenöl, Zwiebelpulver, Lauch Pulver, Tomatenpulver, Knoblauchpulver), Salz Knoblauchpulver, Pfeffer, Majoran, Muskatnuss.
Serviervorschlag:	Die gefrorenen Schlutzerlen in kochendes Salzwasser geben und bei mäßiger Hitze ca. 4 Minuten köcheln lassen, aus dem Wasser nehmen und mit geriebenen Parmesankäse, fein geschnittenen Schnittlauch und goldbrauner Butter servieren.
Lagerung und Transport:	Bei mind. -18°C
EG Zulassungsnummer:	IT 9-2112/L CE
MHD ab Produktion:	15 Monate
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


Brennwert (kcal)	217
Brennwert (kJ)	919
Fett (g)	1,8
davon gesättigte Fettsäuren	1,0
Kohlenhydrate (g)	40,1
davon Zucker	4,0
Eiweiß (g)	8,5
Natrium (g)	0,9

Mikrobiologische Parameter

Gesamtkeimzahl	<5.000.000 KbE/g
Salmonellen	n.n in 25 g*
Listeria monocytogenes	<100 KbE/g*
E. coli	<100 KbE/g
Schimmel	<1.000 KbE/g
Hefen	<10.000 KbE/g

*laut VO EG 2073/2005



	QD 4.2.1.1 Produktspezifikation	Data: 20.11.2014 Versione: 02
		Redatto: MP Controllato: ES Approvato: ES

Sensorische Parameter

Aussehen/Farbe	Halbmonde, hellgelb-beige Farbe; Fülle: grünlich-frisch
Geruch	Würzig nach Mehl und Spinat
Geschmack	Würzig, nach Spinat
Textur	Teig al dente , weiche Fülle

Allergene laut Richtlinie 2003/89 EWG Anhang IIIa (und nachfolgende Änderungen)

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	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose)	X		
Schalenfrüchte		X	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Schwefeldioxid >10mg/kg Produkt		X	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	

Verpackungsdaten

Verpackungsmaterial:	Konform laut Reg. UE 10/2011
VE/Verpackung:	500 g
Materialbezeichnung:	Bottom Film: PA/PE /PA/PE – Top Film: OPA/PE
Maße in cm:	14,2 x 19,5 x 5,5
Karton Materialbezeichnung:	Faltkarton
Maße in cm:	27 x 37 x 20
Ean Codex 500g Packung:	8004035101178
Ean Codex 6 kg Karton:	8004035011125

Rev.:07/04/2015

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.

