



QD 4.2.1.1-2 Produktspezifikation

Datum: 08.06.2020
Version: 02
Bearbeitet: QM
Kontrolliert: PR
Freigegeben: GF

Art. 128 Semmelknödel 9,9 kg

Allgemeine Angaben

Produktname:	Semmelknödel - <i>tiefgefroren</i>
Verkehrsbezeichnung:	Semmelknödel - <i>tiefgefroren</i>
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):	Brotwürfel 37% (Weizenmehl Typ "0", Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Salz, Weizenmalzmehl , Weizengluten , Saccharose, Emulgator E472e, Dextrose), Milch , Eier aus Bodenhaltung, Wasser, getrocknete Zwiebel, Schnittlauch, Weizenmehl , Sonnenblumenöl, Butter (enthält Milch), Salz, getrocknete Petersilie. Kann Spuren von Sesam , Schalenfrüchten und Soja enthalten.
Serviervorschlag:	Die gefrorenen Knödel in reichlich kochendes Salzwasser geben, kurz aufkochen und bei mäßiger Hitze ca. 18 Min. köcheln lassen. Aus dem Wasser nehmen und als Beilage zu Gulasch oder einem Braten servieren. 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)	198
Energie (kJ)	829
Fett (g)	6,1
davon gesättigte Fettsäuren (g)	2,4
Kohlenhydrate (g)	27,5
davon Zucker	1,2
Eiweiß (g)	7,6
Salz (g)	1,2

Mikrobiologische Parameter

Gesamtkeimzahl	<10.000.000 KbE/g
Salmonellen	n.n in 25 g*
Listeria monocytogenes	n.n in 25 g*
E. coli	<100 KbE/g
Schimmel	<2.000 KbE/g
Hefen	<10.000 KbE/g

*laut VO EG 2073/2005





QD 4.2.1.1-2 Produktspezifikation

Datum: 08.06.2020

Version: 02

Bearbeitet: QM

Kontrolliert: PR

Freigegeben: GF

Sensorische Parameter

Aussehen/Farbe	Kugelförmig ø 5 cm, gelb mit sichtbaren Kräuterpartikeln
Geruch	Arttypisch nach Brot & Kräutern
Geschmack	Mild – würzig nach Brot, Schnittlauch & Kräutern
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	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	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/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 Lage)
EAN Kodex 1.650 g Packung:	8004035100836
EAN Kodex 9,9 kg Karton:	8004035011385

Rev.: 23/05/2023

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.

