	<b>QD 4.2.1.1 Produktspezifikation</b>	Data: 20.11.2014 Versione: 02
		Redatto: MP Controllato: ES Approvato: ES

## Art. 09 Die Hausgemachten Spinat STRAUSS

### Allgemeine Angaben

<b>Produktname:</b>	Hausgemachte Schlutzkrapfen - <b>tiefgefroren</b>
<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Hausgemachte Schlutzkrapfen - <b>tiefgefroren</b>
<b>Nettofüllmenge:</b>	Gewicht pro Stück: ca. 27 g +/- 1 gr Gewicht pro Karton: 84 x 27 g = 2,268 kg
<b>Zutaten (in absteigender Reihenfolge):</b>	<p><b>TEIG(40%): Weizenmehl, Roggenmehl, Wasser, Eier, Salz.</b>  <b>FÜLLE(60%): Spinat (85%), Ricotta (Molke, Milch, Salz, Säureregulator E330), Semmelbrösel (Weizenmehl Typ "00", Hefe, Schweinefett, Salz, Weizenmalzmehl, Emulgator E472e, Dextrose.), Salz, gereifter Käse (Milch, Salz, Lab, Konservierungsmittel: Lysozym (Ei), Rieselhilfe: E460), getrocknete Zwiebel, Butter (enthält Milch), Sonnenblumenöl, Knoblauch, Pfeffer, Muskatnuss, Majoran.</b>  <b>ZUBEREITUNG:</b> Die gefrorenen Schlutzkrapfen in reichlich kochendem Salzwasser 6 Min. kochen, aus dem Wasser nehmen, mit geriebenen Parmesankäse, Schnittlauch und brauner Butter servieren. (Eignen sich auch zum Frittieren)</p>
<b>Kochzeit:</b>	6.Minuten
<b>Lagerung und Transport:</b>	Bei mind. -18°C
<b>EG Zulassungsnummer:</b>	IT 9-2112/L CE
<b>MHD ab Produktion:</b>	15 Monate
<b>Gentechnik (GVO)</b>	Das Produkt ist laut VO EG 1829/2003 und VO 1830/2003 gentechnikfrei.
<b>Kontaminanten in Lebensmitteln</b>	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


<b>Brennwert (kcal)</b>	164
<b>Brennwert (kJ)</b>	691
<b>Fett (g)</b>	1,9
<b>davon gesättigte Fettsäuren (g)</b>	0,7
<b>Kohlenhydrate (g)</b>	28,4
<b>davon Zucker</b>	1,0
<b>Eiweiß (g)</b>	6,6
<b>Salz (g)</b>	1,1

### Mikrobiologische Parameter

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

\*laut VO EG 2073/2005



	<b>QD 4.2.1.1 Produktspezifikation</b>	Data: 20.11.2014 Versione: 02
		Redatto: MP Controllato: ES Approvato: ES

### Sensorische Parameter

<b>Aussehen/Farbe</b>	Halbmonde ø 11cm, beige
<b>Geruch</b>	arttypisch
<b>Geschmack</b>	Würzig, mit feiner Spinatnote
<b>Textur</b>	Teig „al dente“, Fülle weich

### 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

<b>Maße in cm:</b>	29,6 x 36,1 x 12,3
<b>Palette:</b>	9x8= 72 Karton pro Palette
<b>EAN codex Karton 2,268 kg:</b>	8004035011422

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.

