

	QD 4.2.1.1 Produktspezifikation	Data: 16.03.2015 Versione: 02
		Redatto: MP Controllato: ES Approvato: ES

Art. 129 Die Hausgemachten mit Pfifferlingen

Allgemeine Angaben

Produktname:	Hausgemachte Schlutzkrapfen - <i>tiefgefroren</i>
Verkehrsbezeichnung:	Hausgemachte Schlutzkrapfen - <i>tiefgefroren</i>
Nettofüllmenge:	Gewicht pro Stück: ca. 27 g +/- 1 gr Gewicht pro Karton: 84 x 27 g = 2,268 kg
Zutaten (in absteigender Reihenfolge):	<u>TEIG(31%):</u> Hartweizenmehl, Weizenmehl, Eier, Wasser, Sonnenblumenöl, Salz. <u>FÜLLE(69%):</u> Pfifferlinge(59 %), Ricotta(Molke, Milch , Salz, Säureregulator: E330), Kartoffelflocken(Kartoffeln, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Eier , Sonnenblumenöl, Butter (enthält Milch) getrocknete Zwiebel, Schnittlauch, Salz, getrocknete Petersilie, Majoran, Knoblauch, Pfeffer. <u>ZUBEREITUNG:</u> Die gefrorenen Schlutzkrapfen in reichlich kochendem Salzwasser 6 Min. kochen, aus dem Wasser nehmen, mit geriebenen Parmesankäse, Schnittlauch und brauner Butter servieren.
Kochzeit:	6 Minuten
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)	
Brennwert (kJ)	
Fett (g)	
davon gesättigte Fettsäuren (g)	
Kohlenhydrate (g)	
davon Zucker	
Eiweiß (g)	
Salz (g)	

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: 16.03.2015 Versione: 02
		Redatto: MP Controllato: ES Approvato: ES

Sensorische Parameter

Aussehen/Farbe	Halbmonde ø 11cm, heller Teig, weiße Fülle
Geruch	arttypisch
Geschmack	fein nach Pfifferlingen
Textur	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

Maße in cm:	29,6 x 36,1 x 12,3
Palette:	9x8= 72 Karton pro Palette
EAN codex Karton 2,268 kg:	8004035011828

Rev.:15.06.2015.

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.

