BÜRGER Artikelnummer: 63381 Version: 16 Gültig ab: 19.12.2023 Seite 1 von 7	**Produktspezifikation** **Schwäbische Kartoffel-Schupfnudeln** Karton 2 Beutel à 2,5kg **tiefgekühlt**	 Serviervorschlag

1.) Bezeichnung / Herkunft:

Produktbezeichnung: Schwäbische Kartoffel- Schupfnudeln

Bezeichnung des Lebensmittels: Kartoffel-Schupfnudeln

Herkunft: Hergestellt in Deutschland mit Kartoffeln aus der EU.

Produktionsland: Deutschland

EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen: DE BW 01188 EG

Ökologische Herkunft: ý nein ¨ ja BIO-Erzeugnis gemäß VERORDNUNG (EG) Nr. 834/2007:

2.) Produktbeschreibung:

Produktbeschreibung: Bei dem Produkt "Schwäbische Kartoffel-Schupfnudeln " handelt es sich um eine typisch schwäbische Kartoffelspezialität, vorgegart und lose rollend tiefgekühlt.

Angaben zum Produkt: ¨ gekühlt ý tiefgekühlt ý lose(IQF) ¨ portioniert

Technologie: Die Schwäbische Kartoffel-Schupfnudeln werden im kontinuierlichen Prozeß gegart und verpackt. Die Ware wird verpackt metalldetektiert.

Produktgruppe: Kartoffelgericht, Beilagen

Ernährungsinformationen:

Parameter	ja	nein
vegetarisch (geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung) *	û	
vegan **		û
fleischfrei	û	
halal		û
alkoholfrei laut Rezeptur **	û	
mit Fisch **		û
mit Geflügel **		û
mit Schwein **		û
mit Rind **		û
mit tierischem Lab		û
glutenfrei laut Rezeptur **		û
glutenfrei (<20mg Gluten/kg)		û
laktosefrei laut Rezeptur **	û	
laktosefrei (<0,1g Restlaktose/100g)		û
o.d.Z. (ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe)	û	

* Das Produkt wird von BÜRGER als geeignet für eine ovo-lacto-vegetabile Ernährung angesehen. Ernährungsform, bei der ausschließlich pflanzliche Lebensmittel, Milch-, Eiprodukte und Honig verzehrt werden.

** alkoholfrei, glutenfrei, laktosefrei, ohne Fisch, ohne Geflügel, ohne Schwein, ohne Rind : lt.Rezeptur nicht zugesetzt; nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten. Vegan laut Rezeptur. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

Conveniencegrad: ¨ garfertig[1]) ý regenerierfertig[2]) ¨ verzehrfertig / verzehrfertig nach dem Abtropfen bzw. Auftauen

1) muss noch fertig gegart werden
2) muss nur noch aufgewärmt werden

Sensorische Beschreibung:

Aussehen vor der Zubereitung	spitzovale, gleichmäßig ausgeformte Schupfnudeln, Farbe hellgelb
Aussehen zubereitet:	spitzovale, hellgelb
Geruch zubereitet:	frisch nach Kartoffeln
Geschmack zubereitet:	frisch nach Kartoffeln
Konsistenz zubereitet:	bißfest

Zubereitungsempfehlung:

Gerät	Empfehlung
Convectomat (Kombidämpfer)	2,5kg (1 Beutel) Schupfnudeln leicht beölen und in einem 1/1 GN-Blech 10 - 12 Minuten im Dampf erhitzen.
Kippbratpfanne	Öl in der Kippbratpfanne erhitzen. 5 kg (2 Beutel) tiefgefrorene Schupfnudeln hineingeben und für 12 - 14 Minuten bei mittlerer Hitze goldgelb anbraten. Dabei mehrmals vorsichtig wenden.
Pfanne	
Kochtopf	
Backofen	
Mikrowelle	
Bain-Marie	
Allgemein	

3.) Haltbarkeit (Lagerbedingungen / Haltbarkeit / Restlaufzeit):

Lagerhinweise:
Lagerung bei: < -18°C

Lagerung trocken, dunkel, hygienisch, frei vom Risiko der Kontamination.
Geöffnete Originalverpackungen sind bei Nichtgebrauch wieder fest zu verschließen.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Sofort verbrauchen!

Mindesthaltbarkeit:

MHL (Mindesthaltbarkeitslaufzeit) min.:	12 Monate	(in original verschlossener Packung)
RLZ (Restlaufzeit) min.:	7 Monate	(in original verschlossener Packung)

4.) Kennzeichnung und Codierung der Ware:

Jedes Gebinde ist mit Produktbezeichnung, Artikelnummer, MHD und Losnummer gekennzeichnet.

Parameter	Codierung	Erklärung
MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum)	13.06.2011	Produktionstag / -monat / -jahr + MHL
Losnummer:	CO 01039	1. = Endziffer des Produktionsjahres (0=2010), 2.=Schicht, 3.-5.= Tag im Jahr (Produktionstag)

5.) Deklaration:

Zutatenliste:
Zutaten: Kartoffeln, **Weizenmehl**, **Vollei**, Stärke, Speisesalz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Gewürze, Gewürzextrakte.

Allergikerhinweis:
Es sind **Ei** und **Weizen** enthalten.
Kann Spuren von **Soja** enthalten.

Zusatzstoffe:
E 412 Guarkernmehl (Verdickungsmittel)

Kenntlichmachung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen bei loser Abgabe (lt. Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung):
ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.)

Verpflichtende Angaben gemäß LMIV Art.10 (1) Anh. III und Anh. VI:
tiefgefroren

Hinweise bei Fleischerzeugnissen gemäß FLV §5(1) Anl.3:
nicht zutreffend

Produktspezifikation

Schwäbische Kartoffel-Schupfnudeln

Karton 2 Beutel à 2,5kg

tiefgekühlt

Serviervorschlag

6.) Allergene Zutaten gemäß LMIV Anh. II

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen	laut Rezeptur enthalten		Spuren durch Kreuzkontamination möglich
	ja	nein	
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	û		
Weizen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	û		
Roggen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		û	
Gerste sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		û	
Hafer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		û	
Dinkel sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		û	
Kamut sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		û	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	û		
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		û	û
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		û	
Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Mandeln sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Haselnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Walnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Kaschunüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Pecannüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Paranüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Pistazien sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Senf und daraus gewonnene Erezugnisse		û	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erezugnisse		û	
Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg bzw. >10mg/l		û	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kopffüßler) und daraus gewonnene Erzeugnisse		û	

ja = vorhanden nein = laut Rezeptur nicht zugesetzt; nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

Produktspezifikation

Schwäbische Kartoffel-Schupfnudeln

Karton 2 Beutel à 2,5kg

tiefgekühlt

Serviervorschlag

7.) Produktspezifische Merkmale:

Die in dieser Spezifikation aufgeführten physikalischen, chemischen und mikrobiologischen Werte entsprechen den über einen längeren Zeitraum gefundenen Durchschnittswerten.

Abmessungen:

Parameter	Sollwert	Abweichung	Einheit
Länge	65	5	mm
Durchmesser	15	2	mm
Stückgewicht	10	2	g

Nährwert-Kennzeichnung:
Das Produkt wird aus natürlichen Zutaten hergestellt und unterliegt daher rohstoffbedingten Schwankungen.
Für jede Charge ist der durchschnittliche Wert von Nähr- und Brennwertangaben zu erreichen.

	Parameter	Wert	Einheit
Durchschnittlicher Brennwert	Energie (kJ/100g)	779	kJ
	Energie (kcal/100g)	184	kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	1,1	g / 100g
	davon gesättigte Fettsäuren	0,4	g / 100g
	Kohlenhydrate	37	g / 100g
	davon Zucker	5,3	g / 100g
	Ballaststoffe	3,4	g / 100g
	Eiweiß	4,8	g / 100g
	Salz	1,1	g / 100g

Mikrobiologische Merkmale:

10.1 Richt- und Warnwerte für feuchte, verpackte, gefüllte und ungefüllte Teigwaren, 2022

Parameter	Richtwert (KbE/g)*	Warnwert (KbE/g)*	Analysenmethode
aerobe mesophile Keimzahl (inkl.Milchsäurebakterien)	1 x 1.000.000	--	ASvU gemäß §64 LFGB
Enterobacteriaceae	1 x 100	1 x 1.000	ASvU gemäß §64 LFGB
Escherichia coli	1 x 10	1 x 100	ASvU gemäß §64 LFGB
koagulase-positive Staphylococcen	1 x 100	1 x 1.000	ASvU gemäß §64 LFGB
Bacillus cereus	1 x 100	1 x 1.000	ASvU gemäß §64 LFGB
Salmonellen	--	n.n* in 25g	ASvU gemäß §64 LFGB
Listeria monocytogenes	--	1 x 100	ASvU gemäß §64 LFGB

*KbE: Kolonienbildende Einheit
**n.n: nicht nachweisbar

Produktspezifikation
Schwäbische Kartoffel-Schupfnudeln

Karton 2 Beutel à 2,5kg

tiefgekühlt

Serviervorschlag

8.) Verpackung:

Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung			
Verpackungsart	Beutel		
Beschreibung	Beutel à 2,5 kg		
Verschlußart	versiegelt (Folie)		
Abmessungen (LxBxH) in mm	420	235	42
Nettogewicht (kg)	2,500		
Bruttogewicht (kg)	2,514		
Nettogewicht Verpackung (g)	14		
Abtropfgewicht (g)			
Unter Schutzatmosphäre verpackt:	Nein		
GTIN	4075600933818		

Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung			
Verpackungsart	Karton		
Beschreibung	Karton 2 Beutel à 2,5kg		
Verschlußart	Karton verklebt		
Kennzeichnung	über Eck		
Abmessungen (LxBxH) in mm	394	194	165
Nettogewicht (kg)	5,000		
Bruttogewicht (kg)	5,218		
Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g)	218		
Abtropfgewicht (g)			
GTIN	4075600633817		

Palletteninfo:	
Anzahl VE pro Lage	12
Anzahl Lagen pro Palette	10
Anzahl VE pro Palette	120
Nettogewicht pro Palette (kg)	600
Bruttogewicht pro Palette ohne Palette (kg)	626
Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg)	647
Palettenhöhe incl. Palette (mm)	1795
Palettentyp	Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg

9.) Lebensmitterechtliche Bestätigung:

Allgemeines Recht:
Das Produkt, die verwendeten Rohstoffe, sowie die mit dem Produkt in Berührung kommenden Packmittel entsprechen dem deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch und den Folgeverordnungen in den jeweils gültigen Fassungen sowie den EU-lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

Die gemachten Angaben beruhen zum Teil auf Erklärungen unserer Lieferanten, die nach bester Sorgfalt von uns überprüft wurden. Aus diesem Grunde kann eine verschuldensunabhängige Haftung für diese Angaben nicht übernommen werden.

Bestrahlung:
Dieses Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

Genetische Veränderungen:
Es besteht nach derzeitigem Kenntnisstand keine Deklarationspflicht im Sinne der "Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel" sowie der "Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln"

Allgemeine Hinweise:
Diese Spezifikation ist EDV-gestützt und ohne Unterschrift gültig.

Die in diesem Dokument aufgeführten Informationen gelten zum Zeitpunkt der Erstellung und können zu einem späteren Zeitpunkt eventuell verändert werden.

Die Bürger GmbH & Co. KG kann nicht als an diese Aussage gebunden betrachtet werden. Die Ausführungen entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und unterliegen keinem automatischen Änderungsdienst.