



| | | |
|---|--|---|
|  <p> Artikelnummer: 23393 Version: 14 Gültig ab: 19.02.2019 Seite 1 von 7 </p> | <p> Produktspezifikation Oberschwäbische Schupfnudeln </p> <p>Karton 2 Beutel à 2,5kg</p> <p>gekühlt</p> |  <p>Serviertvorschlag</p> |
|---|--|---|

1.) Bezeichnung / Herkunft:

| | |
|--|---|
| Produktbezeichnung: | Oberschwäbische Schupfnudeln (aus Mehl) |
| Bezeichnung des Lebensmittels: | Oberschwäbische Schupfnudeln |
| Produktionsland: | Deutschland |
| EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen: | DE BW 01188 EG |
| Ökologische Herkunft: | ☑ nein ☐ ja BIO-Erzeugnis gemäß VERORDNUNG (EG) Nr. 834/2007: |

2.) Produktbeschreibung:

| | |
|-----------------------------|--|
| Produktbeschreibung: | Bei dem Produkt "Oberschwäbische Schupfnudeln" handelt es sich um eine typisch oberschwäbische Spezialität, vorgegart und gekühlt. |
| Angaben zum Produkt: | ☑ gekühlt ☐ tiefgekühlt ☐ lose(IQF) ☐ portioniert |
| Technologie: | Die Schupfnudeln werden im kontinuierlichen Prozeß gegart und verpackt. Die Ware wird verpackt metalledetektiert. |
| 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. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

| | |
|-------------------------|---|
| Conveniencegrad: | ☐ garfertig ¹⁾ ☑ regenerierfertig ²⁾ ☐ verzehrfertig / verzehrfertig nach dem Abtropfen bzw. Auftauen |
|-------------------------|---|

1) muss noch fertig gegart werden

2) muss nur noch aufgewärmt werden

| | | |
|---|--|--|
|  <p> Artikelnummer: 23393 Version: 14 Gültig ab: 19.02.2019 Seite 2 von 7 </p> | <p> Produktspezifikation Oberschwäbische Schupfnudeln </p> <p>Karton 2 Beutel à 2,5kg</p> <p>gekühlt</p> |  <p>Serviervorschlag</p> |
|---|--|--|

Sensorische Beschreibung:

| | |
|------------------------------|---|
| Aussehen vor der Zubereitung | langovale Schupfnudeln, Farbe hellgelb. |
| Aussehen zubereitet: | langoval, hellgelb |
| Geruch zubereitet: | frisch nach Kartoffeln |
| Geschmack zubereitet: | frisch nach Kartoffeln |
| Konsistenz zubereitet: | fest |

Zubereitungsempfehlung:

| Gerät | Empfehlung |
|----------------------------|---|
| Convectomat (Kombidämpfer) | 2,5 kg (1 Beutel) Schupfnudeln pro eingefettetem Blech im Dampf ca. 8 Minuten erhitzen. |
| Pfanne | Etwas Butter oder Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Schupfnudeln hineingeben und 5 – 7 Minuten anbraten. Dabei mehrmals vorsichtig wenden. |
| Kochtopf | |
| Backofen | |
| Mikrowelle | |
| Bain-Marie | |
| Allgemein | |

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

Lagerhinweise:

Lagerung bei: < +7°C

Lagerung trocken, dunkel, hygienisch, frei vom Risiko der Kontamination, kühl aber frostfrei.
 Geöffnete Originalverpackungen sind bei Nichtgebrauch wieder fest zu verschließen
 Geöffnete Packung innerhalb von 1 bis 2 Tagen aufbrauchen!



Mindesthaltbarkeit:

| | | | | |
|---|---------|------------|------------|--------------------------------------|
| MHL (Mindesthaltbarkeitslaufzeit) min.: | 30 Tage | 4,3 Wochen | 1,1 Monate | (in original verschlossener Packung) |
| RLZ (Restlaufzeit) min.: | 18 Tage | 2,6 Wochen | 0,6 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) |

| | | |
|---|--|--|
|  <p> Artikelnummer: 23393 Version: 14 Gültig ab: 19.02.2019 Seite 3 von 7 </p> | <p> Produktspezifikation Oberschwäbische Schupfnudeln </p> <p>Karton 2 Beutel à 2,5kg</p> <p>gekühlt</p> |  <p>Serviervorschlag</p> |
|---|--|--|

5.) Deklaration:

Zutatenliste:

Zutaten: 44% Kartoffeln, **Weizenmehl**, **Vollei**, Stärke (enthält **Weizen**), Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Glukosesirup, Stabilisator: (Natriumacetate, Natriumcitrate, Ascorbinsäure), Säuerungsmittel: Citronensäure, Gewürzextrakte.

Allergikerhinweis:

Es sind **Ei** und **Weizen** enthalten.

Zusatzstoffe:

E 330 Citronensäure (Säuerungsmittel)
 E 262 Natriumacetate (Stabilisator)
 E 300 Ascorbinsäure (Stabilisator)
 E 331 Natriumcitrate (Stabilisator)

Kenntlichmachung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen bei loser Abgabe (ZZuIV §9):
 ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.)

Verpflichtende Angaben gemäß LMIV Art.10 (1) Anh. III und Anh. VI:
 unter Schutzatmosphäre verpackt

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



Artikelnummer: 23393
Version: 14
Gültig ab: 19.02.2019
Seite 4 von 7

Produktspezifikation Oberschwäbische Schupfnudeln

Karton 2 Beutel à 2,5kg

gekühlt





Serviervorschlag

6.) Allergene Zutaten gemäß LMIV Anh. II

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

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

| | | |
|---|--|---|
|  <p> Artikelnummer: 23393 Version: 14 Gültig ab: 19.02.2019 Seite 5 von 7 </p> | <p> Produktspezifikation Oberschwäbische Schupfnudeln </p> <p>Karton 2 Beutel à 2,5kg</p> <p>gekühlt</p> |  <p>Serviovorschlag</p> |
|---|--|---|

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 | 85 | 15 | mm |
| Durchmesser | 7 | 1 | mm |
| Stückgewicht | 5 | 1 | 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) | 781 | kJ |
| | Energie (kcal/100g) | 184 | kcal |
| Durchschnittlicher Nährstoffgehalt | Fett | 1,4 | g / 100g |
| | davon gesättigte Fettsäuren | 0,2 | g / 100g |
| | Kohlenhydrate | 37,5 | g / 100g |
| | davon Zucker | 2,9 | g / 100g |
| | Eiweiß | 5,4 | g / 100g |
| | Salz | 1,4 | g / 100g |

Mikrobiologische Merkmale:

gemäß DGHM 10.1 Richt- und Warnwerte für feuchte, verpackte Teigwaren, Entwurf 2014

| 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 Staphylococci | 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



Artikelnummer: 23393
Version: 14
Gültig ab: 19.02.2019
Seite 6 von 7

Produktspezifikation Oberschwäbische Schupfnudeln

Karton 2 Beutel à 2,5kg

gekühlt



Serviervorschlag

8.) Verpackung:

Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung



| | |
|----------------------------------|------------------|
| Verpackungsart | Beutel |
| Beschreibung | Beutel à 2500 g |
| Verschlussart | Heißversiegelung |
| Abmessungen (LxBxH) in mm | 410 295 21 |
| Nettogewicht (kg) | 2,500 |
| Bruttogewicht (kg) | 2,524 |
| Nettogewicht Verpackung (g) | 24 |
| Abtropfgewicht (g) | |
| Unter Schutzatmosphäre verpackt: | Ja |
| GTIN | 4075600133935 |

Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung

| | |
|---|-------------------------|
| Verpackungsart | Karton |
| Beschreibung | Karton 2 Beutel à 2,5kg |
| Verschlussart | Karton verklebt |
| Kennzeichnung | über Eck |
| Abmessungen (LxBxH) in mm | 400 265 110 |
| Nettogewicht (kg) | 5,000 |
| Bruttogewicht (kg) | 5,248 |
| Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g) | 248 |
| Abtropfgewicht (g) | |
| Anzahl Verbrauchseinheiten in Verkaufseinheiten | 2 |
| GTIN | 4075600233932 |

Paletteninfo:

| | |
|--|---|
| Anzahl VE pro Lage | 9 |
| Anzahl Lagen pro Palette | 10 |
| Anzahl VE pro Palette | 90 |
| Nettogewicht pro Palette (kg) | 450 |
| Bruttogewicht pro Palette ohne Palette (kg) | 472 |
| Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg) | 493 |
| Palettenhöhe incl. Palette (mm) | 1245 |
| Palettentyp | Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg |

| | | |
|---|--|--|
|  <p> Artikelnummer: 23393 Version: 14 Gültig ab: 19.02.2019 Seite 7 von 7 </p> | <p> Produktspezifikation Oberschwäbische Schupfnudeln </p> <p>Karton 2 Beutel à 2,5kg</p> <p>gekühlt</p> |  <p>Serviervorschlag</p> |
|---|--|--|

9.) Lebensmittelerrechtliche 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-Lebensmittelerrechtlichen 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. 1831/2003 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.