

Art.Nr:9855

RIESENGERMKNÖDEL vorgekocht, tiefgekühlt

HANDELSÜBLICHE BEZEICHNUNG:

Riesengermknödel 120g (Teig: 102g, Fülle: 18g)

PRODUKTBESCHREIBUNG:

Helle Knödel aus Germteig mit Powidl gefüllt, gekocht.

Die verwendete Rohwaren und Zutaten entsprechen den jeweils gültigen Spezifikationen.

Nennfüllmenge:

3x (20 Stück x 120g) + (800g Mohn-Zuckermisch) = 8,00 kg/Karton

ZUTATEN:

Teig: 85% : Weizenmehl(Gluten) 42%, Trinkwasser 20%, Hefe, Zucker , Rapsöl, Trockenei (Ei), jodiertes Speisesalz, Trockenmilch(Lactose), natürliches Vanillearoma,

Zitronenkonzentrat. Fülle: 15% Powidl (Pflaumenmus).

Mohn-Zucker –Gemisch (Zucker 65%, Mohn 35%).

ZUBEREITUNGSANLEITUNG:**In der Mikrowelle:**

Den tiefgefrorenen Germknödel kurz nass machen und auf einem leicht ausgefetteten zugedeckten Teller in der Mikrowelle bei 620 W 2 Minuten erwärmen.

Konvektomat /Dampf:

Tiefgekühlten Knödel mit max. Dampf ca. 25Minuten bei 90°C erwärmen

NÄHRWERTE: (pro 100g berechnete Werte)

Brennwert	1155 kJ / 276 kcal
Eiweiß	6,2 g
Kohlenhydrate	50,7 g
Fett	5,1g
Broteinheiten	4,2

Art.Nr:9855

RIESENGERMKNÖDEL vorgekocht, tiefgekühlt

Allergene:

	JA	NEIN	QUELLE
glutenhältiges Getreide (Weizen, ..) und Produkte daraus	X		Weizenmehl
Krebstiere und Produkte daraus		X	
Ei und Produkte daraus	X		Eipulver
Fisch und Produkte daraus		X	
Erdnüsse und Produkte daraus		X	
Soja und Produkte daraus		X	
Milch und Produkte daraus (inkl. Laktose	X		Milchpulver
Hartschalenobst und Produkte daraus		X	
Sesamseed und Produkte daraus		X	
Sulfite > 10 mg/kg		X	
Senf und Senferzeugnisse		X	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X	

SONSTIGE EIGENSCHAFTEN

	JA	NEIN	Kommentar (Quelle bei „nein“
frei von Fleisch und Fleischprodukten	x		
Frei von tierischen Produkten (inkl. Ei, Honig, Milch, usw.		x	Magermilch, Ei

MIKROBIOLOGISCHE GRENZWERTE:

Keime pro Gramm	n	c	m	M	Einheit	Methode	Kommentar
Gesamtkeimzahl	5	2	1000	10.000	cfu/g	ISO-4833	
Enterbacteriaceae	5	2	10	100	cfu/g		
E-Coli	5	1	10	100	cfu/g	ISO-6391	
Staph. aureus	5	1	100	500	cfu/g	ISO-6888	
Hefen	5	2	100	1.000	cfu/g	ISO-7954	
Pilze	5	2	100	1.000	cfu/g	ISO-7954	
Salmonellen							0/25g negativ

Werte für n und c basieren auf dem ICMSF System und es gelten folgende Definitionen:

n: Anzahl der zufällig gewählten Proben.

c: Maximale Anzahl der Proben zwischen m und M.

Art.Nr:9855

RIESENGERMKNÖDEL vorgekocht, tiefgekühlt

m: Grenzwerte die in Lebensmitteln akzeptabel und erreichbar sind.

M: Maximal akzeptabler Wert. Ein Probenergebnis oberhalb M ist nicht mehr akzeptabel.

Wenn keine Werte für n und c angegeben sind, repräsentieren die Standards für m und M GMP und den jeweils maximalen Wert.

Verpackung:

Produktverpackung: 3x (20 Stück x 120g) + (800g Mohn-Zuckermisch) = 8,00 kg/Karton

Transportverpackung: g = 1VE = 1TE
Der Durchschnitt eines Loses darf nicht unter 8 kg pro Packung liegen.

Loskennzeichnung: UL-Codierung (LJTTTS)
Mindesthaltbarkeitsdatum

Lebensmittelrecht:

Das Produkt entspricht dem Lebensmittelrecht und ist frei von pathogenen Keimen.

Aufbewahrung zu Hause:

*** Fach oder Tiefkühltruhe siehe Prägung (12 Monate)
** Fach 2 Wochen
* Fach einige Tage
Kühlschrank 1 Tag

Mindestens haltbar bis: siehe Prägung
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Transport: -18°C oder kälter

Lagerung: -24°C oder kälter

Erstellt Geprüft Freigegeben Ersetzt
EA Labor EA/QS

Datum	27.06.12			
Unterschrift		Vaňková	Chlebanová	
Änderungsgrund				