


Version: 9	<b>Produktspezifikation</b>	
Gültig ab: 20.10.2014	<b>Schwäb. Kartoffel-Schupfnudeln</b>	
Seite 1 von 6	Karton 2 Beutel a 2,5kg	Artikelnummer: 63381
	<b>tiefgekühlt</b>	

### 1.) Bezeichnung / Herkunft:

**Produktbezeichnung:** Schwäb. Kartoffel Schupfnudeln  
**Bezeichnung des Lebensmittels:** Kartoffel-Schupfnudeln  
**Produktionsland:** Deutschland  
**EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen:** DE BW 01188 EG  
**Ökologische Herkunft:**  nein  ja BIO-Erzeugnis gemäß VO (EWG) Nr. 2092/91:

### 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  tiefgekühlt  lose(IQF)  portioniert  
**Technologie:** Die Schwäbische Kartoffel-Schupfnudeln werden im kontinuierlichen Prozeß dampfgegart und verpackt. Die Ware wird verpackt metalldetektiert.  
**Produktgruppe:** Kartoffelgericht, Beilagen

### Ernährungsinformationen:

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

\* 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<sup>1)</sup>  regenerierfertig<sup>2)</sup>  verzehrfertig / verzehrfertig nach dem Abtropfen bzw. Auftauen

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

Version: 9 Gültig ab: 20.10.2014 Seite 2 von 6	<b>Produktspezifikation</b> <b>Schwäb. Kartoffel-Schupfnudeln</b> Karton 2 Beutel a 2,5kg <b>tiefgekühlt</b>	 Artikelnummer: 63381
--	---	---

### 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)	Pro eingefettetem Blech ca. 2,5kg (1 Beutel). Bei 190°C mit 70% Heißluft / 30% Dampf ca. 15 Minuten erhitzen.
Pfanne	Butter in der Pfanne erhitzen. Schupfnudeln hinzufügen und ca. 5-7 Minuten braten. Dabei mehrmals vorsichtig wenden.
Kochtopf	
Backofen	
Mikrowelle	
Allgemein	Die Schupfnudel sind auch optimal für Cook and Chill geeignet. Schupfnudeln (max. 2 Beutel pro Kippbratpfanne) in Kippbratpfanne bei 180 °C in etwas Flüssigmargarine anbraten, dann ca. 5 kg in ein Gastronorm Blech einsetzen. Dieses Gastronorm Blech bei Kombi 120°C, 75% Hitze und 25% Dampf, 10-12 Minuten im Convectomat erhitzen.

### 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):	336 Tage	48 Wochen	12,0 Monate	(in original verschlossener Packung)
RLZ (Restlaufzeit):	224 Tage	32 Wochen	8,0 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)

Version: 9 Gültig ab: 20.10.2014 Seite 3 von 6	<b>Produktspezifikation</b> <b>Schwäb. Kartoffel-Schupfnudeln</b> Karton 2 Beutel a 2,5kg <b>tiefgekühlt</b>	 Artikelnummer: 63381
--	---	---

### 5.) Deklaration:

#### Zutatenliste:

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

#### Allergikerhinweis:

Es sind **Gluten** und **Ei** enthalten.

#### Zusatzstoffe:

E 412 Guarkernmehl (Verdickungsmittel)

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

### 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	x		
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Eier und daraus gewonnene 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 (einschließlich Laktose)		x	
Schalenfrüchte** sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg bzw. >10mg/l		x	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Weichtiere*** und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	


\* Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon

\*\* Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss

\*\*\* Schnecken, Muscheln, Kopffüßler

ja = vorhanden

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

Version: 9	<b>Produktspezifikation</b>	
Gültig ab: 20.10.2014	<b>Schwäb. Kartoffel-Schupfnudeln</b>	
Seite 4 von 6	Karton 2 Beutel a 2,5kg	Artikelnummer: 63381
	<b>tiefgekühlt</b>	

### 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

#### Chemische und physikalische Daten:

Parameter	Sollwert	Einheit
Trockenmasse:	44,0	g/100g
pH-Wert:	6,4	
Kochsalz:	1,2	g/100g

#### 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)	759 kJ
	Energie (kcal/100g)	179 kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	1,3 g / 100g
	davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g / 100g
	Kohlenhydrate	36,7 g / 100g
	davon Zucker	4,6 g / 100g
	Eiweiß	5,1 g / 100g
	Salz	1,2 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 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


Version: 9 Gültig ab: 20.10.2014 Seite 5 von 6	<b>Produktspezifikation</b>  <b>Schwäb. Kartoffel-Schupfnudeln</b>  Karton 2 Beutel a 2,5kg  <b>tiefgekühlt</b>	  Artikelnummer: 63381
--	---	---

## 8.) Verpackung:

<b>Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung</b>			
Verpackungsart	Beutel		
Beschreibung	Beutel a 2,5kg		
Verschußart	versiegelt (Folie)		
Abmessungen (LxBxH) in mm	420	220	70
Nettogewicht (kg)	2,500		
Bruttogewicht (kg)	2,515		
Nettogewicht Verpackung (g)	15		
Abtropfgewicht (g)			
Unter Schutzatmosphäre verpackt:	Nein		
EAN-Code	4075600933818		

<b>Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung</b>			
Verpackungsart	Karton		
Beschreibung	Karton 2 Beutel a 2,5kg		
Verschußart	Karton verklebt		
Kennzeichnung	Frontseite		
Abmessungen (LxBxH) in mm	395	193	160
Nettogewicht (kg)	5,000		
Bruttogewicht (kg)	5,250		
Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g)	250		
Abtropfgewicht (g)			
Anzahl Verbrauchseinheiten in Verkaufseinheiten	2		
EAN-Code	4075600633817		

<b>Paletteninfo:</b>	
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)	630
Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg)	651
Palettenhöhe incl. Palette (mm)	1745
Palettentyp	Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg

Version: 9 Gültig ab: 20.10.2014 Seite 6 von 6	<b>Produktspezifikation</b>  <b>Schwäb. Kartoffel-Schupfnudeln</b>  Karton 2 Beutel a 2,5kg  <b>tiefgekühlt</b>	  Artikelnummer: 63381
--	---	---

## 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-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.