

Burgis GmbH	Qualitätsmanagement HACCP - Dokument Nr. HA09End44S Endproduktspezifikation: Eierspätzle Schwäbische Art	Kapitel: 09 Datum: 31.05.16 Ausgabe: 4 Seite: 1 von 2
-------------	---	--

Spezifikation Eierspätzle Schwäbische Art

1. Artikelnummern: 439

2. Produktbeschreibung

Überwiegend rundliche Eierspätzle, pasteurisiert, pfannenfertig

3. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

Das Produkt entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz in der jeweils gültigen Fassung. Alle in dieser Spezifikation gemachten Angaben entsprechen dem derzeitigen Stand. Änderungen zur weiteren Verbesserung des Produktes behalten wir uns vor.

3a. Gentechnik

Das Produkt ist gemäß den Verordnungen (EG) 1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

4. Sensorik

Aussehen: rundliche, vereinzelt längliche Eierspätzle
Farbe: gelblich
Geruch: produkttypisch, frisch, nach Teigwaren, ohne Fremdgeruch
Geschmack: produkttypisch, frisch, nach Teigwaren, ohne Fehlgeschmack
Textur: stückig, fest, formtypisch

5. Zubereitung

Verwendung für den allgemeinen Verzehr geeignet (kein Diät- oder Spezialprodukt).

- Eierspätzle mit Butter oder Öl in der **Pfanne** goldgelb anbraten; oder
- Eierspätzle in sehr heißem **Wasser** ca. 3 Minuten erhitzen. Dabei ist die Zugabe von etwas Öl ins Kochwasser empfehlenswert, oder
- Eierspätzle portionsweise in einem geschlossen Gefäß in der **Mikrowelle** erhitzen (4-6 Minuten 600 Watt), oder
- im **Konvektomaten** (Kombidämpfer) regenerieren (100°C dampfgesättigt, ca. 7 min)

6. Zutatenliste

Weizenmehl, Trinkwasser, **Vollei* 18%**, Speisesalz, Rapsöl, Säuerungsmittel Citronensäure, Gewürzextrakt.

*aus Bodenhaltung

Das Produkt enthält folgende allergene Inhaltsstoffe (gem. LMI-VO 1169/2011 Anhang II):

Glutenhaltiges Getreide (Weizenmehl)
Ei (Vollei)

Burgis GmbH	Qualitätsmanagement HACCP - Dokument Nr. HA09End44S Endproduktspezifikation: Eierspätzle Schwäbische Art	Kapitel: 09 Datum: 31.05.16 Ausgabe: 4 Seite: 2 von 2
--------------------	---	--

7. Chem./physikal. Analyse

Durchschnittliche Zusammensetzung:

(Das Produkt wird aus natürlichen Rohstoffen hergestellt. Die Zusammensetzung unterliegt deshalb den für diese Produktgruppe typischen Schwankungen.)

Trockensubstanz:	36-39 g/100 g		
Brennwert (Energie):	691 kJ/100g (164 kcal/100g)		
Fett:	3,1 g/100 g	davon gesättigte Fettsäuren:	0,7 g/100 g
Kohlenhydrate:	27,0 g/100 g	davon Zucker:	0,5 g/100 g
Ballaststoffe:	1,5 g/100 g		
Eiweiß:	6,2 g/100 g		
Natrium:	0,40 g/100 g	Salz:	1,00 g/100g
pH	5,5 – 6,0		

8. Mikrobiologische Analyse

	Richtwert	Warnwert
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl:	1,0 x 10 ⁶ KbE/g	
Hefen:		1,0 x 10 ⁴ KbE/g
Schimmel:		1,0 x 10 ⁴ KbE/g
Enterobacteriaceae:	1,0 x 10 ² KbE/g	1,0 x 10 ³ KbE/g
E. coli:	1,0 x 10 ¹ KbE/g	1,0 x 10 ² KbE/g
Salmonellen:		n. n. in 25 g
Koagulase-positive Staphylokokken:	1,0 x 10 ² KbE/g	1,0 x 10 ³ KbE/g

9. Mindesthaltbarkeit

Die Mindesthaltbarkeit (Restlaufzeit) beträgt 21 Tage bei einer Lagerungstemperatur von +2 °C bis +7 °C ohne Unterbrechung der Kühlkette.

10. Verpackung

➤ Unter Schutzatmosphäre abgepackt in Verbundfolien-Tiefziehverpackung (PA/PEH).

➤ Versandeinheit:

4 x 2,5 kg/Karton 48 Karton/Palette (Art.nr. 439) PG-EAN 4009268 004399

Dieses Dokument ist per EDV erstellt und auch ohne Unterschrift gültig

erstellt: <u>31.05.16, Heining</u>	geprüft: <u>31.05.16, Mederer</u>	freigegeben: <u>31.05.16, Dietmavr</u>
------------------------------------	-----------------------------------	--