

Version: 1	Produktspezifikation	
Gültig ab: 03.08.2017	Oberschwäbische Schupfnudeln	
Seite 1 von 7	Karton 2 Beutel a 2,5kg	Artikelnummer: 63394
	tiefgekühlt	

1.) Bezeichnung / Herkunft:

Produktbezeichnung: Oberschwäbische Schupfnudeln
Bezeichnung des Lebensmittels: Oberschwäbische 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 "Oberschwäbische Schupfnudeln " handelt es sich um eine typisch oberschwäbische Spezialität, vorgegart tiefgeund gekühlt.
Angaben zum Produkt: gekühlt tiefgekühlt lose(IQF) portioniert
Technologie: Die Oberschwäbische Schupfnudeln werden im kontinuierlichen Prozeß gegart und verpackt. Die Ware wird verpackt metalledetkiert.
Produktgruppe: Kartoffelgericht, Beilagen

Ernährungsinformationen:

Parameter	ja	nein
vegetarisch (geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung) *	x	
vegan		x
fleischfrei	x	
halal		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: garfertig¹⁾ regenerierfertig²⁾ verzehrfertig / verzehrfertig nach dem Abtropfen bzw. Auftauen

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

Version: 1	Produktspezifikation	
Gültig ab: 03.08.2017	Oberschwäbische Schupfnudeln	
Seite 2 von 7	Karton 2 Beutel a 2,5kg	Artikelnummer: 63394
	tiefgekühlt	

Sensorische Beschreibung:

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

Zubereitungsempfehlung:

Gerät	Empfehlung
Convectomat (Kombidämpfer)	Pro eingefettetem Blech ca. 2,5kg (1 Beutel) bei 180°C mit 70% Heißluft / 30% Dampf ca. 12 Minuten erhitzen.
Pfanne	Butter in der Pfanne erhitzen. Schupfnudeln hinzufügen und ca. 5-7 Minuten braten. Dabei mehrmals vorsichtig wenden.
Kochtopf	
Backofen	
Mikrowelle	
Bain-Marie	
Allgemein	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, 8 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):	280 Tage	40 Wochen	10,0 Monate	(in original verschlossener Packung)
RLZ (Restlaufzeit):	196 Tage	28 Wochen	7,0 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: 1 Gültig ab: 03.08.2017 Seite 3 von 7	Produktspezifikation Oberschwäbische Schupfnudeln Karton 2 Beutel a 2,5kg tiefgekühlt	 Artikelnummer: 63394
--	---	---

5.) Deklaration:

Zutatenliste:

Zutaten: 44% Kartoffeln, **Weizenmehl**, **Vollei**, Stärke (enthält **Weizen**), 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.)

Version: 1	Produktspezifikation	
Gültig ab: 03.08.2017	Oberschwäbische Schupfnudeln	
Seite 4 von 7	Karton 2 Beutel a 2,5kg tiefgekühlt	
		Artikelnummer: 63394

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		
Weizen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		
Roggen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Gerste sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Hafer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Dinkel sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Kamut 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	
Mandeln sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Haselnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Walnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Kaschunüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Pecannüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Paranüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Pistazien sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Macadamianüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Queenslandnüsse 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 (Schnecken, Muscheln, Kopffüßler) und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	

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

Version: 1	Produktspezifikation	
Gültig ab: 03.08.2017	Oberschwäbische Schupfnudeln	
Seite 5 von 7	Karton 2 Beutel a 2,5kg	Artikelnummer: 63394
	tiefgekühlt	

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)	840 kJ
	Energie (kcal/100g)	194 kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	2,0 g / 100g
	davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g / 100g
	Kohlenhydrate	36,9 g / 100g
	davon Zucker	3,2 g / 100g
	Eiweiß	7,0 g / 100g
	Salz	1,6 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

Version: 1 Gültig ab: 03.08.2017 Seite 6 von 7	Produktspezifikation Oberschwäbische Schupfnudeln Karton 2 Beutel a 2,5kg tiefgekühlt	 Artikelnummer: 63394
--	---	---

8.) Verpackung:

Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung			
Verpackungsart	Beutel		
Beschreibung	Beutel a 2,5kg		
Verschußart	versiegelt (Folie)		
Abmessungen (LxBxH) in mm	450	280	35
Nettogewicht (kg)	2,500		
Bruttogewicht (kg)	2,512		
Nettogewicht Verpackung (g)	12		
Abtropfgewicht (g)			
Unter Schutzatmosphäre verpackt:	Nein		
GTIN	4075600933948		

Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung			
Verpackungsart	Karton		
Beschreibung	Karton 2 Beutel a 2,5kg		
Verschußart	Karton verklebt		
Kennzeichnung	über Eck		
Abmessungen (LxBxH) in mm	400	255	190
Nettogewicht (kg)	5,000		
Bruttogewicht (kg)	5,306		
Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g)	306		
Abtropfgewicht (g)			
Anzahl Verbrauchseinheiten in Verkaufseinheiten	2		
GTIN	4075600633947		

Paletteninfo:	
Anzahl VE pro Lage	9
Anzahl Lagen pro Palette	9
Anzahl VE pro Palette	81
Nettogewicht pro Palette (kg)	405
Bruttogewicht pro Palette ohne Palette (kg)	430
Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg)	451
Palettenhöhe incl. Palette (mm)	1855
Palettentyp	Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg

Version: 1 Gültig ab: 03.08.2017 Seite 7 von 7	Produktspezifikation Oberschwäbische Schupfnudeln Karton 2 Beutel a 2,5kg tiefgekühlt	 Artikelnummer: 63394
--	---	---

9.) Lebensmittlerechtliche 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.