

	QD 4.2.1.1 Produktspezifikation	Data: 19.12.2014 Versione: 02
		Redatto: MP Controllato: ES Approvato: ES

Art. 82 Südtiroler Schlutzkrapfen / Seppi

Allgemeine Angaben

Produktname:	Südtiroler Schlutzkrapfen mit Spinat, Ricotta	- tiefgefroren
Verkehrsbezeichnung:	Südtiroler Schlutzkrapfen mit Spinat, Ricotta -	- tiefgefroren
Nettofüllmenge:	Gewicht pro Stück: ca. 4,5 g Gewicht pro Beutel: 500 g Gewicht pro Karton: 6 x 500 g = 6 kg	
Zutaten (in absteigender Reihenfolge):	TEIG (53%): Weizenmehl, Eier, Wasser, Roggenmehl, Salz FÜLLE (47%): Spinat (52%), Ricotta 20% (Molke, Milch, Salz, Säureregulator: E330), getrocknete Kartoffelflocken (Kartoffel, Emulgator: Mono und Diglyceride von Fettsäuren), getrocknete Zwiebel, pflanzliche Würze (Salz, Maltodextrin, Brühe Extrakt, Hefeextrakte (enthalten Gluten), Olivenöl, Zwiebelpulver, Lauchpulver, Tomatenpulver, Knoblauchpulver), Salz.	
Serviovorschlag:	Die gefrorenen Schlutzkrapfen in kochendes Salzwasser geben und bei mäßiger Hitze ca. 4. Minuten köcheln lassen, aus dem Wasser nehmen und mit geriebenen Parmesankäse, fein geschnittenen Schnittlauch und goldbrauner Butter servieren.	
Lagerung und Transport:	mind. -18°C	
EG Zulassungsnummer:	IT 9-2112/L CE	
MHD ab Produktion:	15 Monate	
Gentechnik (GVO)	Das Produkt ist laut VO EG 1829/2003 und VO 1830/2003 gentechnikfrei.	
Kontaminanten in Lebensmitteln	Das Produkt entspricht den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 i.g.F. sowie deren letzter Abänderung durch Verordnung (EU) Nr. 1259/2011 hinsichtlich der Höchstgehalte für Dioxine und PCB in Lebensmitteln.	

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert (kcal)	219
Brennwert (kJ)	928
Fett (g)	2,0
davon gesättigte Fettsäuren (g)	1,2
Kohlenhydrate (g)	39,6
davon Zucker	3,2
Eiweiß (g)	9,1
Salz (g)	0,9

Mikrobiologische Parameter

Gesamtkeimzahl	<5.000.000 KbE/g
Salmonellen	n.n in 25 g*
Listeria monocytogenes	<100 KbE/g*
E. coli	<100 KbE/g
Schimmel	<1.000 KbE/g
Hefen	<10.000 KbE/g
*laut VO EG 2073/2005	

	QD 4.2.1.1 Produktspezifikation	Data: 19.12.2014 Versione: 02
		Redatto: MP Controllato: ES Approvato: ES

Sensorische Parameter

Aussehen/Farbe	Halbmonde ø4,5cm, heller Teig; grüne Fülle
Geruch	typisch nach Teig
Geschmack	typisch nach Teig und Spinat
Textur	bissfester Teig, weiche Füllung

Allergene laut Richtlinie 2003/89 EWG Anhang IIIa (und nachfolgende Änderungen)

Allergene	enthält		Mögliche Kontamination
	ja	nein	
Glutenhaltiges Getreide	X		
Krustentiere und daraus gewonnen Erzeugnisse		X	
Eier und daraus gewonnen 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 (inkl. Laktose)	X		
Schalenfrüchte		X	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Schwefeldioxid >10mg/kg Produkt		X	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	

Verpackungsdaten

Verpackungsmaterial:	Konform laut Reg. UE 10/2011
VE/Verpackung:	500 g
Materialbezeichnung:	Bottom Film: PA/PE /PA/PE – Top Film: OPA/PE
Maße in cm:	28 x 19,7 x 5,5
Karton Materialbezeichnung:	Faltkarton
Maße in cm:	27 x 37 x 20
Ean Codex 500g Packung:	8004035100553
Ean Codex 6 kg Karton:	8004035010524

Rev.:30/04/2015

Diese Spezifikationen werden von der Firma Strauss Josef G.M.B.H. erstellt und laufend aktualisiert.
Dennoch können Produkte Rezepturänderungen unterliegen.
Maßgeblich sind die Angaben auf der Verpackung.