

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

## 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)

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

## 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

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