PRODUKTSPEZIFIKATION

DREISTERN NAHRUNGSMITTEL GMBH, TROPPAUER STRAßE 10, 80937 MÜNCHEN;
TEL: 089/318558-0 • Fax: 089/3115126 • e-mail: info@dreistern-food.de • web: www.dreistern-food.de

Artikel:	**Riesen-Germknödel vegan 230g mit Pflaumenmus (60 Stück/ Karton)**
Verkehrsbezeichnung:	Hefekloß mit Pflaumenmus, vorgegart, tiefgekühlt
Dreistern Art.Nr:	**40160**
GTIN - Code:	4001259034248

Angaben zum Lieferanten / Ansprechpartner

Lieferant:	Dreistern Nahrungsmittel GmbH
Anschrift:	Troppauer Straße 10
	80937 München
Tel-Nr. / Fax-Nr.:	089/318558-0 / 089/3115126
Ansprechpartner:	Severine Janotta, Leitung Qualitätssicherung
Qualifikation:	M. Sc. Ökotrophologin
Tel-Nr. / Fax-Nr.:	089/318558-28 / 089/3115126
E-Mail:	s.janotta@dreistern-food.de

Logistische Daten/Verpackung:

Gewicht Karton netto:	13,8 kg	**Gewicht Karton brutto:**	14,74 kg
Stückzahl:	60 Stück (10 Btl. à 6 Stk.)	**Stückgewicht:**	ca. 230g
Art der Verpackung:	Wellpappfaltkarton mit innenliegendem PE-Beutel		
Kartonverschluss:	PE-Packband, braun		
Kartonabmessung:	385 x 385 x 420 mm		
Palettenabmessung:	1.200 x 800 x 1.830 mm		
Palettenbelegung:	24 Karton/Palette	**Karton/Lage:**	6 Karton/Lage
		Lagen:	4 Lagen/ Palette
Palettengewicht netto:	331,2kg		

Trockenprodukt: ☐ Kühlprodukt**:** ☐ **Tiefkühlprodukt**: ☒

Transport- und Lagerbedingungen: min. -18 °C

Bei min. -18°C mindestens haltbar: 18 Monate **Restlaufzeit:** mind. 9 Monate

Gentechnik:

PRODUKTSPEZIFIKATION

DREISTERN NAHRUNGSMITTEL GMBH, TROPPAUER STRAßE 10, 80937 MÜNCHEN;
TEL: 089/318558-0 • Fax: 089/3115126 • e-mail: info@dreistern-food.de • web: www.dreistern-food.de

Wir bestätigen, dass das Produkt gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen enthält.

Bestrahlung:

Wir bestätigen, dass das Produkt sowie seine Zutaten gemäß der Lebensmittelbestrahlungsverordnung (LMBestrV) sowie den EU-Richtlinien 1999/2/EG und 1999/3/EG nicht bestrahlt worden ist.

Produktangaben:

Aussehen:	runder, großer, heller Kloß mit dunkelbrauner Füllung
Geruch:	nach Hefeteig und Pflaumenmus, süßlich
Geschmack:	nach Hefeteig und Pflaumenmus, süßlich
Konsistenz:	flaumig, lockerer Hefeteig, saftig-pastöse Füllung
evtl. Verwendung:	als Hauptspeise mit Vanillesauce
besondere Eigenschaften:	verzehrfertig tiefgefroren, für Konvektomaten geeignet, vegan
Abmessung/Größe:	ca. 230g / Stück

Zubereitungsanleitung[1]**:**
Im vorgeheizten Konvektomat (90°C, Einstellung Dampf ca. 20 Min) auf einem Lochblech auftauen und erhitzen ● Alternativ ist die Erwärmung in der Mikrowelle möglich - bitte beachten Sie dazu die Angaben Ihres Geräteherstellers. Wir empfehlen die Zubereitung im Konvektomaten.

Zutaten:
Weizenmehl, Trinkwasser, 12% Pflaumenmus [Pflaumenmus (300g Frucht / 100g Pflaumenmus), Zucker, Glukosesirup], Zucker, Hefe, Speisejodsalz (Salz, Kaliumjodat), pflanzliches Öl (Palmöl, Rapsöl), Emulgator: Mono– und Diglyceride von Speisefettsäuren, Backmittel [*Weizenmehl,* Enzyme *(Weizen*)], Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Cystein. Achtung: Trotz sorgfältiger Herstellung können in seltenen Fällen in der Füllung Kernteile enthalten sein!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß LMZDV §5:

nicht kennzeichnungspflichtig

Allergenkennzeichnung gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011:

Gluten (Weizen)

Spurenkennzeichnung: Unter Berücksichtigung möglicher Kreuzkontaminationen in unserer Produktionsstätte können Spuren folgender Allergene nicht ausgeschlossen werden:
Milch, Ei, Schalenfrüchte (Mandeln) und Soja

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von weiteren Allergenen zu geben.

[1] Die angegebenen Zeiten und Temperaturen für die Zubereitung sollen als Anhaltspunkt dienen und wir empfehlen daher, eigene Erfahrungswerte bei der Zubereitung zu berücksichtigen. Bitte beachten Sie die Angaben Ihres Geräteherstellers.

Mikrobiologie (in Anlehnung an DGHM-Empfehlung)**:**

	Richtwerte	**Grenzwerte**
aerobe Gesamtkeimzahl/ g:	100.000	--
Escherichia coli/ g:	10	100
Enterobacteriaceae / g	100	1.000
Koagulase positive Staphylokokken/ g:	100	1.000
Präsumtive Bacillus cereus/ g:	100	1.000
Schimmelpilze/ g:	100	1.000
Listeria monocytogenes/ g (quantitativ):	--	100
Salmonellen:	--	negativ/ 25g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Rohgewicht[2]

Energie (kJ, kcal):	1049, 248
Fett (g):	1,3
davon gesättigte Fettsäuren (g):	0,4
Kohlenhydrate (g):	52
davon Zucker (g):	12
Eiweiß (g):	6,5
Salz (g):	0,71
BE:	4,4

Wir bestätigen, dass das Produkt den in Deutschland und in der EU geltenden gesetzlichen Regelungen in der jeweils gültigen Fassung entspricht. Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und gilt daher auch ohne Unterschrift. Es unterliegt keinem aktiven Änderungsdienst.

Gültig ab: 01.12.2023

[2]analysiert; rohstoffbedingte Schwankungen sind nicht auszuschließen