

Burgis GmbH	<p style="text-align: center;">Qualitätsmanagement</p> <p style="text-align: center;">HACCP - Dokument Nr. HA09End56 Endproduktspezifikation Semmelknödel, frisch</p>	<p>Kapitel: 09 Datum: 17.01.18 Ausgabe: 11 Seite: 1 von 2</p>
-------------	---	---

Spezifikation Semmelknödel, frisch geformt à 90g

1. Artikelnummern: 692 (vormals 224)

2. Produktbeschreibung

Hellbraune, frische, vorgeformte Semmelknödel, versetzt mit Petersilie und geschmacksgebenden sowie konservierenden Zutaten.

Stückgewicht: 90g Packung: 1.800g (20 x 90g)

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: homogene Semmelknödel
Farbe: hellbraun (grün von Petersilie)
Geruch: produkttypisch, frisch, nach Semmeln und Petersilie, würzig, ohne Fremdgeruch
Geschmack: produkttypisch, frisch, nach Semmeln und Petersilie, würzig, ohne Fehlgeschmack
Textur: locker bis schnittfest

5. Zubereitung

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

Die Knödel in einen ausreichend großen Topf in kochendes Salzwasser geben. Mit Deckel mindestens 20 Minuten köcheln lassen.

6. Zutaten

Semmeln (**Weizenmehl**, Trinkwasser, Hefe, Speisesalz), Trinkwasser, **Vollei**, Petersilie, Speisesalz, Konservierungsstoff Kaliumsorbat, Säuerungsmittel Citronensäure.

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

Glutenhaltiges Getreide (Weizenmehl)
Ei, Eierzeugnisse (Vollei)

Burgis GmbH	Qualitätsmanagement HACCP - Dokument Nr. HA09End56 Endproduktspezifikation Semmelknödel, frisch	Kapitel: 09 Datum: 17.01.18 Ausgabe: 11 Seite: 2 von 2
--------------------	--	---

7. Chem./physikal. Analyse

Durchschnittliche Zusammensetzung:

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

Trockensubstanz:	42 - 46 g/100 g		
Brennwert:	715 kJ/100g (169 kcal/100g)		
Fett:	1,9 g/100 g	davon gesättigte Fettsäuren:	0,6 g/100 g
Kohlenhydrate:	28,9 g/100 g	davon Zucker:	0,1 g/100 g
Ballaststoffe:	1,9 g/100 g		
Eiweiß:	8,1 g/100 g		
Natrium:	0,60 g/100 g	Salz	1,50 g/100g
Sorbinsäure:	max. 2,0 g/kg		
pH-Wert:	4,9-5,4		

8. Mikrobiologische Analyse

	Richtwert	Warnwert
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl:	1×10^6 KbE/g	---
E.coli:	1×10^1 KbE/g	1×10^2 KbE/g
Koag.-pos.Staphylokokken:	1×10^2 KbE/g	1×10^3 KbE/g
Bacillus cereus:	1×10^2 KbE/g	1×10^3 KbE/g
Hefen/ Schimmel:	---	1×10^4 KbE/g
Listerien:	---	1×10^2 KbE/g
Salmonellen:		n. n. in 25 g

9. Mindesthaltbarkeit

Die Mindesthaltbarkeit (Restlaufzeit) beträgt mindestens 21 Tage bei einer Lagertemperatur von +2 bis +7 °C ohne Kühlkettenunterbrechung.

10. Verpackung

Unter Schutzatmosphäre abgepackt: Tiefziehpackung aus PE-PA- EVOH/ APET.

Versandeinheit:

20 Knödel (1.800g)/Packung 4 PG/Karton 36 Karton / Palette (Art.nr. 692) PG-EAN 4009268 00692 8

Dieses Dokument ist per EDV erstellt und auch ohne Unterschrift gültig

erstellt: 17.01.18. Heining _____	geprüft: 17.01.18. Mederer _____	freigegeben: 17.01.18. Dietmayr _____
-----------------------------------	----------------------------------	---------------------------------------