

1.0 Allgemeine Angaben:

- 1.1 **Artikelnummer** : F3485G
- 1.2 **Artikelbezeichnung** : Spätzle Pilzpfanne vegetarisch
- 1.3 **Lieferant** : FRoSTA Foodservice GmbH
 Postfach 29 03 64
 D – 27533 Bremerhaven
- 1.4 **Markt** : FRoSTA Foodservice

2.0 Allgemeine Produkt-Kurzbeschreibung / Güteeigenschaften:

Vegetarisches Pfannengericht mit Spätzle, Champignons und Pfifferlingen, herzhaft gewürzt, tiefgefroren.

3.0 Kurzbeschreibung des Herstellverfahrens:

Aus den Zutaten der Rezepturgruppe „Paste“ wird in einer Kolloidmühle ein homogener Saucenansatz gefertigt. Die Rohwaren der Rezepturgruppe „Nudel-Gemüsemischung“ werden in einem Freifall-Mischer miteinander gemischt und mit dem zuvor gefertigten Saucenansatz besprüht. Die besprühte Nudel-Gemüse-Mischung wird in einen Schlauchbeutel abgefüllt, kontrollgewogen, metalldetektiert, in Versandeinheiten kartoniert, palettiert und transportgesichert.



4.0 Bestandteile des Produktes:

Spätzle gegart (Wasser, Hartweizengriess, Hühnerrei, Speisesalz, Curcuma) (42%), Champignons (19%), Zwiebeln, Broccoli, Karotten, Brechbohnen, Pfifferlinge (3%), Butter, Wasser, Speisesalz, Kandierter Ingwer (Ingwer, Trinkwasser, Zucker), Gemüsfond (Karotten, Sellerie, Rote Bete, Kopfsalat, Spinat), Knoblauch, Zucker, Petersilie, Gewürze (Bockshornkleesamen, Pfeffer, Muskat).



5.0 Deklarationsangaben:

ohne Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten

5.0 Deklarationsangaben:

- 5.1 **Deklariertes Gesamtgewicht** : 1,500 kg
- 5.2 **Deklarierte Teilgewichte** : Spätzle gegart 42% = 630g
 Champignons 19% = 285g
 Pfifferlinge 3% = 45g

5.3 Durchschnittliche Nähr- und Brennwerte pro 100 g:

Brennwert kJ	399
Brennwert kcal	95
Eiweiß [g]	3,5
Kohlenhydrate [g]	14,5
- davon Zucker [g]	/
Fett [g]	2,5
- davon gesättigte Fettsäuren [g]	/
Ballaststoffe [g]	/
Natrium [g]	/

6.0 Qualitätskriterien:

6.1 Sensorische Qualitätskriterien

Kriterium	Beschreibung
Aussehen / Farbe	Heterogene Mischung mit gleichmäßiger Komponentenverteilung, dunkelgrüne Bohnen, bräunliche Pilze, grüner Broccoli und blassgelbe Spätzle
Konsistenz	knackig, bissfest, Spätzle von weicher Konsistenz
Geschmack	Typisch, frisch, kräftig gewürzt, ohne Fremdgeschmack

6.2 Mikrobiologische Qualitätskriterien:

Keimart	Grenzwerte	Methode
aerobe Gesamtkeimzahl	10.000.000 KbE / g	PCA / 48 h / 30 °C
Enterobacteriaceaeen	50.000 KbE / g	VRBD / 18 - 24 h / 30 °C
E.coli	1.000 KbE / g	TBX / 4h 30 ° C / 18 h 44 °C
Hefen	10.000 KbE / g	YGC / 5 d / 25°C
Schimmelpilze	5.000 KbE / g	YGC / 5 d / 25°C
Staph.aureus	1.000 KbE / g	BP-AGAR / 48 h / 37°C
Listeria monocytogenes	10 KbE / g	§ 64 LFGB, L 00.00 - 22
Salmonellen	negativ / 25 g	§ 64 LFGB, L 00.00 - 20

7.0 Zubereitungsempfehlung

	Empfehlung Pfanne	Empfehlung Combi-Dämpfer	weitere Möglichkeit Mikrowelle
Menge:	750g	1500g (auf ein GN- Blech gleichmäßig verteilen)	Mikrowelle
Zugabe:	keine	/	500g
Temperatur / Einstellung:	mittlere Temperatur	160°C (vorheizen) Heißluft	/
Zeit:	10 - 12 Minuten	11 – 13 Minuten	1400 Watt
Durchführung:	Während der Zubereitung in der Pfanne mehrmals umrühren. Wir empfehlen die Zubereitung in der Pfanne.	Während der Zubereitung im Combi-Dämpfer nach der Hälfte der Garzeit einmal gut durchrühren.	5 Minuten

8.0 Lagerbedingungen, Mindesthaltbarkeit:

Temperatur bei der Lagerung : mindestens - 18°C
 Temperatur beim Transport : - 18 °C, kurzfristig mindestens - 15°C
 gemäß Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV)
 Bei obiger Lagerung im verschlossenen Originalgebinde mindestens 12 Monate haltbar ab Herstellungsdatum.
 Mindesthaltzeit ab Anlieferung : 4 Monate

9.0 Verpackung:

Kriterium	Angabe
Anzahl Faltschachteln bzw. Portionen / Verkaufseinheit	6
Anzahl Verkaufseinheiten / Lage	8
Anzahl Lagen / Palette	8
Anzahl Verkaufseinheiten / Palette	64
Palettenhöhe incl. Holz [mm]	1878

10.0 Daten zu kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen:

Lfd. Nr.	Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe	ja	nein
1	Konservierungsmittel		X
2	Antioxidationsmittel		X
3	Geschmacksverstärker		X
4	Süßungsmittel(n)		X
6	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)		X
10	enthält eine Phenylalaninquelle		X
11	kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken		X
12	Farbstoff		X
13	geschwefelt		X
14	gewachst		X
15	geschwärzt		X
16	Phosphat		X
27	Emulgator		X
31	Enthält gentechnisch veränderte Organismen (GVO)		X
32	Nitritpökelsalz		X
33	Nitrat		X
34	Nitritpökelsalz und Nitrat		X
35	Chininhaltig		X
36	Koffeinhaltig		X
37	bestrahlt		X
40	Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse	X	
41	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X
42	Eier und Eierzeugnisse	X	
43	Fisch und Fischerzeugnisse		X
44	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X
45	Nüsse und Nusserzeugnisse		X
46	Mandeln und Mandelerzeugnisse		X
47	Erbsen und Erbsenerzeugnisse		X
48	Soja und Sojaerzeugnisse		X
49	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	X	
50	Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse		X
51	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	X	
52	Senf und Senferzeugnisse		X
53	Sesam und Sesamsamenerzeugnisse		X
54	Schwefeldioxid und Sulfite		X

Vertraulich, nur für den Empfänger bestimmt.

Änderungen durch den Hersteller vorbehalten.