

## Produktpass

8. August 2022



### Produktinformationen

Art.-Nr.	32125
GTIN	4250439637216
GTIN-Palette	4250439637278
Artikelbezeichnung	TK-Dampfnudelteiglinge 170g / 15 Stk
Verkehrsbezeichnung	Hefekloßteigling, tiefgefroren
Gewicht je Beutel	mind. 2.550g
Verkaufseinheit	Karton (15 Stück)
Artikelkategorie	Teiglinge
Produktgruppe	Dampfnudel Teiglinge
Mindesthaltbarkeit	273 Tag(e) bei -18°C tiefkühlen
Restlaufzeit	180 Tag(e)
Herkunftsland	Deutschland
Ursprungsland	Deutschland

### **Sensorik**

Aussehen	cremefarbige, halbkugelartige Form
Geruch	arttypisch, nach Hefe
Geschmack	arttypisch, nach Hefe, leicht süß
Konsistenz	fester, leicht klebriger, roher Teig

### Zutaten

**Weizenmehl**, Trinkwasser, **Vollei**, **Butter**, **Vollmilchpulver**, Hefe, **Zucker**, Speisesalz

## Produktpass

8. August 2022

### Verwendung von Zutaten mit allergenen Potenzial gemäß EU

Allergene: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse (Eier), Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (Laktose, Milch), Glutenhaltiges Getreide (Weizen)

Kann Spuren enthalten von:

### Nährwertangaben je 100g

#### **Brennwert**

Kilojoule (kJ)	1.062
Kilokalorien (kcal)	251
Fett	4,4g
davon gesättigte Fettsäuren	2,6g
Kohlenhydrate	45g
davon Zucker	4,2g
Ballaststoffe	2,7g
Eiweiß	8,1g
Salz	0,85g

### Mikrobiologie

### Ernährungsklassifizierungen

Vegetarisch	Ja
Vegan	Nein
Zöliakie	Nein
Laktosefrei	Nein
Frei von GVO	Ja
Halal	Für Ernährung der islamischen Religion geeignet
Koscher	Für Ernährung gemäß den jüdischen Speisegesetzen geeignet

### Rechtliche Anforderungen

Hiermit wird bestätigt, dass das genannte Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand den derzeit geltenden Lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmittel gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und der Verordnungen (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmittel und Futtermitteln **keine kennzeichnungspflichtigen gentechnisch veränderten** Rohstoffe eingesetzt werden und der Artikel nicht aus gentechnisch veränderten kennzeichnungspflichtigen Organismen besteht.

## Produktpass

8. August 2022

Ebenso ist keine Behandlung mit ionisierender Strahlung erfolgt, noch wurden mit ionisierender Strahlung behandelte Rohstoffe eingesetzt.

### Regenerierungshinweise

- Kurpfälzer Art** 1) Teiglinge etwa 2-3 Stunden auf geölten Blechen oder gemehlten Backtüchern auftauen und gehen lassen.  
2) (volle Gare): Multigrillpfanne von 40-60cm  $\perp$  und einer Höhe von mind. 8 cm mit ca. 1-2 cm Speiseöl und etwa 1 Teelöffel Salz sowie 400 ml Wasser zum Kochen bringen, 12-15 Dampfnudel-Teiglinge einlegen, Deckel ununterbrochen auflegen und je nach Krustenbedarf 13-15 Minuten backen. **Wichtig:** Beim Herausholen der Dampfnudeln Gerät ausschalten und erst dann wieder einschalten, wenn die nächsten Teiglinge eingelegt werden.
- Bayrische / Schwäbische Art** 2) Multipfanne 40-60 cm  $\perp$  mit etwa 50g Butter, 1 Esslöffel Zucker und 350ml Milch zum Kochen bringen.  
12-15 Teiglinge einlegen, Deckel auflegen und ca. 14-20 Min. backen.

### Verpackung

Primärverpackung	LDPE-Beutel
Gebindeart	Karton (LxBxH: 26,5 x 24 x 15 cm)
Gebindegröße	15 STK
Anzahl Lagen	6
Einheiten je Lage	15
Bruttogewicht Palette	270 Kg
Palettenmaße (LxBxH)	120x80x105 cm (CCG1)

Die Verpackung entspricht den Anforderungen des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), den Vorgaben der EU Verordnungen 1935/2004, 2023/2006, 450/2009 und 10/2011, entsprechende Nachweise dazu liegen vor. Es gehen keine geruchlichen, geschmacklichen oder sonstige Beeinträchtigungen der gelieferten Ware vom Verpackungsmaterial aus.

### Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist anhand folgender Kennzeichnung / Identifikation gewährleistet:

- Artikelnummer
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Produktcode
- Chargennummer

### Bestätigung

---

## Produktpass

---

8. August 2022

Die Vorlieferanten des Produktes bestätigen, dass die gelieferte Ware nach Beschaffenheit und Deklaration den geltenden deutschen lebensmittelrechtlichen und eichrechtlichen Vorschriften entspricht. Insbesondere werden die Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts nach der VO (EG) Nr. 178/2002 sowie das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) erfüllt. Grenzwerte und Richtwerte zu Rückstandshöchstmengen (Pestizide, Umweltverunreinigungen, Antibiotika, Radioaktivität usw.) werden strikt eingehalten.

Die Vorlieferanten bestätigen die Vollständigkeit und Richtigkeit der gemachten Angaben. Die Produktspezifikation der Vorlieferanten liegen uns in Urschrift vor.

Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung haftet der Anwender.

Die genannten Werte dienen nur der Produktbeschreibung. Eine rechtsverbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften oder der Eignung für einen konkreten Einsatzzweck kann hieraus nicht abgeleitet werden. Durch unsachgemäßen Transport und/oder Lagerung können sich Änderungen ergeben. Die Spezifikation entbindet den Verbraucher nicht von eigenen Prüfungen der Eigenschaften des Produkts und dessen Eignung für die vorgesehene Verwendung.