

 <p>Artikelnummer: 63394 Version: 22 Gültig ab: 13.09.2023 Seite 1 von 7</p>	<p><b>Produktspezifikation Oberschwäbische Schupfnudeln</b></p> <p>Karton 2 Beutel à 2,5kg</p> <p><b>tiefgekühlt</b></p>	 <p>Servieranschlag</p>
--	--	---

### 1.) Bezeichnung / Herkunft:

<b>Produktbezeichnung:</b>	Oberschwäbische Schupfnudeln
<b>Bezeichnung des Lebensmittels:</b>	Oberschwäbische Schupfnudeln
<b>Herkunft:</b>	Hergestellt in Deutschland mit Kartoffeln aus der EU.
<b>Produktionsland:</b>	Deutschland
<b>EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen:</b>	DE BW 01188 EG
<b>Ökologische Herkunft:</b>	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> BIO-Erzeugnis gemäß VERORDNUNG (EG) Nr. 834/2007:

### 2.) Produktbeschreibung:

<b>Produktbeschreibung:</b>	Bei dem Produkt "Oberschwäbische Schupfnudeln " handelt es sich um eine typisch oberchwäbische Spezialität, vorgegart tiefgekühlt.
<b>Angaben zum Produkt:</b>	<input type="checkbox"/> gekühlt <input checked="" type="checkbox"/> tiefgekühlt <input type="checkbox"/> lose(IQF) <input type="checkbox"/> portioniert
<b>Technologie:</b>	Die Oberschwäbische Schupfnudeln werden im kontinuierlichen Prozeß gegart, tiefgekühlt und verpackt. Die Ware wird verpackt metaldetektiert.

**Produktgruppe:** Kartoffelgericht, Beilagen

Ernährungsinformationen:	Parameter	ja	nein
	vegetarisch (geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung) *	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vegan **	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	fleischfrei	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	halal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	alkoholfrei laut Rezeptur **	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	mit Fisch **	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	mit Geflügel **	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	mit Schwein **	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	mit Rind **	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	mit tierischem Lab	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	glutenfrei laut Rezeptur **	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	glutenfrei (<20mg Gluten/kg)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	laktosefrei laut Rezeptur **	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	laktosefrei (<0,1g Restlaktose/100g)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	o.d.Z. (ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

\* Das Produkt wird von BÜRGER als geeignet für eine ovo-lacto-vegetabile Ernährung angesehen.

Ernährungsform, bei der ausschließlich pflanzliche Lebensmittel, Milch-, Eiprodukte und Honig verzehrt werden.

\*\* alkoholfrei, glutenfrei, laktosefrei, ohne Fisch, ohne Geflügel, ohne Schwein, ohne Rind : lt.Rezeptur nicht zugesetzt; nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten. Vegan laut Rezeptur. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

**Conveniencegrad:**  garfertig<sup>1)</sup>  regenerierfertig<sup>2)</sup>  verzehrfertig / verzehrfertig nach dem Abtropfen bzw. Auftauen

1) muss noch fertig gegart werden

2) muss nur noch aufgewärmt werden

 <p>Artikelnummer: 63394 Version: 22 Gültig ab: 13.09.2023 Seite 2 von 7</p>	<p><b>Produktspezifikation Oberschwäbische Schupfnudeln</b></p> <p>Karton 2 Beutel à 2,5kg</p> <p><b>tiefgekühlt</b></p>	 <p>Serviervorschlag</p>
--	--	--

### Sensorische Beschreibung:

Aussehen vor der Zubereitung	langovale Schupfnudeln, Farbe hellgelb.
Aussehen zubereitet:	langovale, hellgelb
Geruch zubereitet:	frisch nach Kartoffeln
Geschmack zubereitet:	frisch nach Kartoffeln
Konsistenz zubereitet:	fest

### Zubereitungsempfehlung:

Gerät	Empfehlung
Convectomat (Kombidämpfer)	2,5 kg (1 Beutel) Schupfnudeln leicht beölen und in einem 1/1 GN-Blech 10 – 12 Minuten im Dampf erhitzen.
Kippbratpfanne	Öl in der Kippbratpfanne erhitzen. 5 kg (2 Beutel) tiefgefrorene Schupfnudeln hineingeben und für 12 – 14 Minuten bei mittlerer Hitze goldgelb anbraten. Dabei mehrmals vorsichtig wenden.
Pfanne	
Kochtopf	
Backofen	
Mikrowelle	
Bain-Marie	
Allgemein	

### 3.) Haltbarkeit (Lagerbedingungen / Haltbarkeit / Restlaufzeit):

#### Lagerhinweise:

Lagerung bei: < -18°C

Lagerung trocken, dunkel, hygienisch, frei vom Risiko der Kontamination.

Geöffnete Originalverpackungen sind bei Nichtgebrauch wieder fest zu verschließen.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Sofort verbrauchen!

#### Mindesthaltbarkeit:

MHL (Mindesthaltbarkeitslaufzeit) min.:	12 Monate	(in original verschlossener Packung)
RLZ (Restlaufzeit) min.:	7 Monate	(in original verschlossener Packung)

### 4.) Kennzeichnung und Codierung der Ware:

Jedes Gebinde ist mit Produktbezeichnung, Artikelnummer, MHD und Losnummer gekennzeichnet.

Parameter	Codierung	Erklärung
MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum)	13.06.2011	Produktionstag / -monat / -jahr + MHL
Losnummer:	CO 01039	1. = Endziffer des Produktionsjahres (0=2010), 2.=Schicht, 3.-5.= Tag im Jahr (Produktionstag)

 <p>Artikelnummer: 63394 Version: 22 Gültig ab: 13.09.2023 Seite 3 von 7</p>	<p><b>Produktspezifikation</b> <b>Oberschwäbische</b> <b>Schupfnudeln</b></p> <p>Karton 2 Beutel à 2,5kg</p> <p><b>tiefgekühlt</b></p>	 <p>Serviervorschlag</p>
--	--	--

## 5.) Deklaration:

### Zutatenliste:

Zutaten: 44% Kartoffeln, **Weizenmehl**, **Vollei**, Stärke (enthält **Weizen**), Speisesalz, Gewürze, Glukosesirup, Stabilisator: (Natriumacetate, Natriumcitrate, Ascorbinsäure), Säuerungsmittel: Citronensäure, Gewürzextrakte.

### Allergikerhinweis:

Es sind **Ei** und **Weizen** enthalten.  
Kann Spuren von **Soja** enthalten.

### Zusatzstoffe:

E 330 Citronensäure (Säuerungsmittel)  
E 262 Natriumacetate (Stabilisator)  
E 300 Ascorbinsäure (Stabilisator)  
E 331 Natriumcitrate (Stabilisator)

### Kennzeichnung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen bei loser Abgabe (lt. Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung):

ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.)

### Verpflichtende Angaben gemäß LMIV Art.10 (1) Anh. III und Anh. VI:

tiefgefroren

### Hinweise bei Fleischerzeugnissen gemäß FLV §5(1) Anl.3:

nicht zutreffend



Artikelnummer: 63394  
 Version: 22  
 Gültig ab: 13.09.2023  
 Seite 4 von 7

## Produktspezifikation Oberschwäbische Schupfnudeln

Karton 2 Beutel à 2,5kg

tiefgekühlt



Serviervorschlag

### 6.) Allergene Zutaten gemäß LMIV Anh. II

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen	laut Rezeptur enthalten		Spuren durch Kreuzkontamination möglich
	ja	nein	
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Û		
Weizen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Û		
Roggen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Û	
Gerste sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Û	
Hafer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Û	
Dinkel sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Û	
Kamut sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Û	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		Û	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Û		
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		Û	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		Û	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		Û	Û
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		Û	
Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		Û	
Mandeln sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		Û	
Haselnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		Û	
Walnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		Û	
Kaschunüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		Û	
Pecannüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		Û	
Paranüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		Û	
Pistazien sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		Û	
Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		Û	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		Û	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		Û	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		Û	
Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg bzw. >10mg/l		Û	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		Û	
Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kopffüßler) und daraus gewonnene Erzeugnisse		Û	

ja = vorhanden    nein = laut Rezeptur nicht zugesetzt; nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten.  
 Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

 Artikelnummer: 63394 Version: 22 Gültig ab: 13.09.2023 Seite 5 von 7	<b>Produktspezifikation</b> <b>Oberschwäbische</b> <b>Schupfnudeln</b>	 Serviervorschlag
	Karton 2 Beutel à 2,5kg	
	<b>tiefgekühlt</b>	

### 7.) Produktspezifische Merkmale:

Die in dieser Spezifikation aufgeführten physikalischen, chemischen und mikrobiologischen Werte entsprechen den über einen längeren Zeitraum gefundenen Durchschnittswerten.

#### Abmessungen:

Parameter	Sollwert	Abweichung	Einheit
Länge	85	15	mm
Durchmesser	7	1	mm
Stückgewicht	5	1	g

#### Nährwert-Kennzeichnung:

Das Produkt wird aus natürlichen Zutaten hergestellt und unterliegt daher rohstoffbedingten Schwankungen. Für jede Charge ist der durchschnittliche Wert von Nähr- und Brennwertangaben zu erreichen.

	Parameter	Wert	Einheit
Durchschnittlicher Brennwert	Energie (kJ/100g)	781	kJ
	Energie (kcal/100g)	185	kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	1,7	g / 100g
	davon gesättigte Fettsäuren	0,6	g / 100g
	Kohlenhydrate	35	g / 100g
	davon Zucker	3,5	g / 100g
	Ballaststoffe	1,8	g / 100g
	Eiweiß	6,4	g / 100g
	Salz	1,6	g / 100g

#### Mikrobiologische Merkmale:

##### 10.1 Richt- und Warnwerte für feuchte, verpackte, gefüllte und ungefüllte Teigwaren, 2022

Parameter	Richtwert (KbE/g)*	Warnwert (KbE/g)*	Analysenmethode
aerobe mesophile Keimzahl (inkl. Milchsäurebakterien)	1 x 1.000.000	--	ASvU gemäß §64 LFGB
Enterobacteriaceae	1 x 100	1 x 1.000	ASvU gemäß §64 LFGB
Escherichia coli	1 x 10	1 x 100	ASvU gemäß §64 LFGB
koagulase-positive Staphylococccen	1 x 100	1 x 1.000	ASvU gemäß §64 LFGB
Bacillus cereus	1 x 100	1 x 1.000	ASvU gemäß §64 LFGB
Salmonellen	--	n.n* in 25g	ASvU gemäß §64 LFGB
Listeria monocytogenes	--	1 x 100	ASvU gemäß §64 LFGB

\*KbE: Kolonienbildende Einheit

\*\*n.n: nicht nachweisbar

 Artikelnummer: 63394 Version: 22 Gültig ab: 13.09.2023 Seite 6 von 7	<b>Produktspezifikation Oberschwäbische Schupfnudeln</b>	 Serviervorschlag
	Karton 2 Beutel à 2,5kg	
	<b>tiefgekühlt</b>	

## 8.) Verpackung:

Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung			
Verpackungsart	Beutel		
Beschreibung	Beutel à 2,5 kg		
Verschlussart	versiegelt (Folie)		
Abmessungen (LxBxH) in mm	450	300	35
Nettogewicht (kg)	2,500		
Bruttogewicht (kg)	2,519		
Nettogewicht Verpackung (g)	19		
Abtropfgewicht (g)			
Unter Schutzatmosphäre verpackt:	Nein		
GTIN	4075600933948		

Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung			
Verpackungsart	Karton		
Beschreibung	Karton 2 Beutel à 2,5kg		
Verschlussart	Karton verklebt		
Kennzeichnung	über Eck		
Abmessungen (LxBxH) in mm	395	255	190
Nettogewicht (kg)	5,000		
Bruttogewicht (kg)	5,320		
Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g)	320		
Abtropfgewicht (g)			
GTIN	4075600633947		

Paletteninfo:	
Anzahl VE pro Lage	9
Anzahl Lagen pro Palette	9
Anzahl VE pro Palette	81
Nettogewicht pro Palette (kg)	405
Bruttogewicht pro Palette ohne Palette (kg)	431
Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg)	452
Palettenhöhe incl. Palette (mm)	1855
Palettentyp	Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg

 <p>Artikelnummer: 63394 Version: 22 Gültig ab: 13.09.2023 Seite 7 von 7</p>	<p><b>Produktspezifikation Oberschwäbische Schupfnudeln</b></p> <p>Karton 2 Beutel à 2,5kg</p> <p><b>tiefgekühlt</b></p>	 <p>Serviervorschlag</p>
--	--	--

## 9.) Lebensmittlerechtliche Bestätigung:

### Allgemeines Recht:

Das Produkt, die verwendeten Rohstoffe, sowie die mit dem Produkt in Berührung kommenden Packmittel entsprechen dem deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch und den Folgeverordnungen in den jeweils gültigen Fassungen sowie den EU-lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

Die gemachten Angaben beruhen zum Teil auf Erklärungen unserer Lieferanten, die nach bester Sorgfalt von uns überprüft wurden. Aus diesem Grunde kann eine verschuldensunabhängige Haftung für diese Angaben nicht übernommen werden.

### Bestrahlung:

Dieses Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

### Genetische Veränderungen:

Es besteht nach derzeitigem Kenntnisstand keine Deklarationspflicht im Sinne der "Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel" sowie der "Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln"

### Allgemeine Hinweise:

Diese Spezifikation ist EDV-gestützt und ohne Unterschrift gültig.

Die in diesem Dokument aufgeführten Informationen gelten zum Zeitpunkt der Erstellung und können zu einem späteren Zeitpunkt eventuell verändert werden.

Die Bürger GmbH & Co. KG kann nicht als an diese Aussage gebunden betrachtet werden. Die Ausführungen entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und unterliegen keinem automatischen Änderungsdienst.