



## OSTTIROLER SCHLIPFKRAPFEN

### Produkt

Handelsübliche Sachbezeichnung	Osttiroler Schlipfkrapfen handgemacht	
Bezeichnung	handgemachte Teigtaschen mit Kartoffelfülle	
Zusatz 1	tiefgekühlt	
Zusatz 2	vegan	
Besondere Merkmale	ohne Konservierungsstoffe ohne Geschmacksverstärker ohne Aromen	
Gewicht	30 g	
Einheiten	100 Stück	15 Stück
Artikelnummer	504	534
EAN	9120012535046	9120012535343
Verpackung	Karton mit PA/PE Innenbeutel	PA/PE Beutel
Zutaten	Teig (50 %): WEIZENMEHL, Wasser, ROGGENMEHL, WEIZENGRIESS, Rapsöl, Speisesalz unjodiert, Fülle (50 %): Kartoffel (83%), Wasser, Zwiebel, Lauch, Speisesalz unjodiert, Schnittlauch, Petersilie, Pfeffer, Muskat	
Haltbarkeit	548 Tage ab Produktion ungeöffnet bei mindestens -18°C	
Lagerung	nicht über -18°C	
MHD Kennzeichnung und Chargennummer	TT/MM/JJJJ siehe Etikett	
Zolltarifnummer	4-stelliger Zahlencode siehe Etikett 19022099	



## Qualitätsbestimmende Eigenschaften

Aussehen	rohe, halbmondförmige helle bräunlich gefüllte Teigtaschen mit Kartoffelfülle
Geruch und Geschmack	arteigen, entsprechend, kein Fremdgeschmack, kein Fremdgeruch

## Bakteriologische Beurteilung

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis
E.coli	ISO 16649	KBE/g	<10
Koagulasepositive Staphylokokken	EN ISO 6888-2	KBE/g	<100
Bacillus cereus	EN ISO 7932	KBE/g	<100
Listeria monocytogenes (quantitativ)	EN ISO 11290-2	KBE/g	<100
Salmonella	EN ISO 6579	in 25g	nicht nachweisbar

## Nährwerte / 100g

Brennwert Kcal	649 kJ/ 155 kcal
Fett	1,7 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	30,6 g
- davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	4,3 g
Salz	1,23 g



## Lebensmittelrechtliche Anforderungen

das Produkt „Tiroler „Osttiroler Schlipfkrapfen“ entspricht dem Österreichischen Lebensmittelrecht sowie den EU Hygieneverordnungen

**Verkehrsfähigkeitserklärung** Dieses Produkt entspricht der europäischen Gesetzgebung und ist uneingeschränkt verkehrsfähig.

**Allergenhaltige Inhaltsstoffe** (sind in Großbuchstaben am Etikett angegeben)

	enthalten	nicht enthalten	kann Spuren enthalten	im Betrieb verwendet		
GLUTENHALTIGES GETREIDE und daraus gewonnene Erzeugnisse	x				1	A
KREBSTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse		x			2	B
EI und daraus gewonnene Erzeugnisse		x		x	3	C
FISCH und daraus gewonnene Erzeugnisse		x			4	D
ERDNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse		x			5	E
SOJABOHNEN und daraus gewonnene Erzeugnisse		x		x	6	F
MILCH und daraus gewonnene Erzeugnisse		x		x	7	G
SCHALENFRÜCHTE und daraus gewonnene Erzeugnisse		x		x	8	H
SELLERIE und daraus gewonnene Erzeugnisse		x			9	L
SENF und daraus gewonnene Erzeugnisse		x			10	M
SESAM und daraus gewonnene Erzeugnisse		x			11	N
SCHWEFELDIOXID, Sulfite (<10mg/kg)		x			12	O
LUPINEN und daraus gewonnene Erzeugnisse		x			13	P
WEICHTIER und daraus gewonnene Erzeugnisse		x			14	R

*Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Produkte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Produktion verwendet werden. Somit kann eine Kreuzkontamination mit anderen allergenen Stoffen nicht zu 100 % ausgeschlossen werden.*



## **Zubereitung**

die gefrorenen Schlutzkrapfen in viel kochendes Salzwasser geben, vorsichtig umrühren, auf kleiner Stufe 6 Minuten leicht kochen.

## **Verpackungsverordnung**

Wir bestätigen, dass bei unseren Produkten die FPVO eingehalten wird. Die Verpackungsmaterialien entsprechen der Verordnung (EG) 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen und der Verordnung 10/ 2011/ EG Kunststoffverordnung über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, in der jeweils geltenden Fassung.

Die von uns in Umlauf gebrachte Verpackung wird zur Gänze über die ARA-Nr. 14351 entpflichtet.

## **Mikrobiologische Grenzwerte**

Wir bestätigen, dass mit höchster Sorgfalt gearbeitet wird und die mikrobiologische Belastung so gering als möglich gehalten wird. Bei den von uns hergestellten Produkten handelt es sich um Tiefkühlware, die vor dem Verzehr erhitzt werden muss und dadurch ein geringes mikrobiologisches Risiko besteht.

## **Gentechnikfrei**

Es kommen keine Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten, die deklarationspflichtige, gentechnisch veränderte Organismen, im Sinne der EU Verordnung 1829/2003 sowie 1830/2003, enthalten oder aus solchen bestehen, zum Einsatz.



## Logistische Daten

Art Nr.	Inhalt in Stück	Gewicht netto	Maße Einzel-VP in cm L/B/H	Inhalt Umkarton	Maße Umkarton in cm
504	100	3 kg	35/22/17	-	
534	15	450 g	23/16/7	10	39/26,5/19

	Kartons pro Lage	Lagen pro Palette	Palette gesamt	Palette Gewicht
504	11	8	88	300 kg
534	8	8	64	330 kg

Version: 01/2018	geändert am: 20/03/2018	von: Sabrina Haller
Geprüft von: Roland Dengg	Freigegeben von: Roland Dengg	Datum: 20/03/2018