

Art Nr.: TSF610V

Version 001

**SCHUPFNUDELN 4/2500g Wiselba****PRODUKTBESCHREIBUNG:**

Schupfnudeln vorgekocht und anschließend frei rollend gefrostet, abgefüllt in einem Beutel.

Aussehen/Farbe: hellgelbe Schupfnudeln länglicher Form, an den Enden zusammenlaufend, mit relativ glatter Oberfläche

Geruch/Geschmack: typisch nach Kartoffelteig, leicht würzig, kein Fremdgeruch bzw. -geschmack

Textur/Konsistenz: feiner, weicher Biss, nicht klebrig, schmierig oder pappig

Die verwendeten Rohwaren und Zutaten entsprechen den jeweils gültigen Ardo Austria Frost-Spezifikationen.

**ZUTATEN:**

Kartoffeln 65%, Weizenmehl, modifizierte Maisstärke, Hühnervollei, Speisesalz jodiert (Kochsalz, Kaliumiodid), Molkenpulver, natürliches Pfefferaroma, natürliches Muskataroma, Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure, Zitronensäure)

Zutaten	%	Bestandteile bzw. Lebensmittelzusatzstoffe
Wasser		
Weizenmehl		
Kartoffelflocken	21	E471, E450, E223, E320 → keine technologische Wirkung im Endprodukt.
modifizierte Maisstärke		
Speisesalz jodiert		
Volleipulver		
Molkenpulver		
Natürliche Aromen		Pfeffer, Muskat
Ascorbinsäure		
Zitronensäure		

**CHEMISCHE & PHYSIKALISCHE KENNWERTE:**

Salzgehalt	ca. 1,1%
------------	----------

Probenmenge: 1000g

Länge	60 – 80 mm
Durchmesser	13 – 17 mm
Zusammengefrorene	max. 5%
Bruchanteil	max. 2 Stk./kg

**ZUBEREITUNGSANLEITUNG:**

Kochtopf: Die Schupfnudeln in kochendes Wasser geben, kurz aufkochen und danach gut abtropfen lassen. Anschließend in einer Pfanne mit heißer Butter oder Margarine (ca. 2 Esslöffel) geben und goldgelb schwenken.

Pfanne: Die tiefgekühlten Schupfnudeln in eine Pfanne mit heißer Butter oder Margarine geben und ca. 5 Minuten goldgelb schwenken.

Art Nr.: TSF610V

Version 001

**SCHUPFNUDELN 4/2500g Wiselba****NÄHRWERTE:** (durchschnittlich pro 100 g; berechnete Werte)

Brennwert	796 kJ / 188 kcal
Eiweiß	4,9 g
Kohlenhydrate	38,1 g
davon Zucker	0,4 g
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Ballaststoffe	3,9 g
Salz	1,1 g

Broteinheiten 3,2

**ALLERGENE:**

	ja	nein	Kommentar (Quelle bei "ja")
glutenhaltiges Getreide (Weizen, ..) und Produkte daraus	X		Weizenmehl
Krebstiere und Produkte daraus		X	
Ei und Produkte daraus	X		Volleipulver
Fisch und Produkte daraus		X	
Erdnüsse und Produkte daraus		X	
Soja und Produkte daraus		X	
Milch und Produkte daraus (inkl. Laktose)	X		Molkenpulver
Hartschalenobst und Produkte daraus		X	
Sesamsaat und Produkte daraus		X	
Sellerie und Produkte daraus		X	
Senf und Produkte daraus		X	
Sulfite > 10 mg/kg		X	
Weichtiere und Produkte daraus		X	
Lupine und Produkte daraus		X	

**MIKROBIOLOGISCHE GRENZWERTE:**

Keime pro Gramm	Grenzwert	Maximum	Einheit
Gesamtkeimzahl	100.000	1.000.000	cfu/g
Enterobacteriaceae	1.000	10.000	cfu/g
E. coli	10	100	cfu/g
Hefen und Schimmel	1.000	5.000	cfu/g
Listeria monocytogenes	10	100	cfu/g
Salmonella	n.n./25g		

Art Nr.: TSF610V

Version 001

**SCHUPFNUDELN 4/2500g Wiselba****VERPACKUNG:**

Produktverpackung: neutraler PE-Schlauchbeutel á 2500g  
Transportverpackung: 4 x 2500g in einem Karton (= 1 VE)  
Füllmenge: Entspricht der FPVO 1993 (TU1 = 2462,5g)  
Der Durchschnitt eines Loses darf nicht unter 2500g pro Packung liegen.  
Loskennzeichnung: Codierung 91LJTTTS  
Mindesthaltbarkeitsdatum MM JJJJ

**LEBENSMITTELRECHT:**

Das Produkt (inklusive der Verpackung) entspricht dem österreichischen und EU- Lebensmittelrecht und ist frei von pathogenen Keimen.

**ERKLÄRUNG NON-GMO:**

Das Produkt ist frei von nachweisbaren GMO-Bestandteilen und entspricht den EU-Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003.

**TRANSPORT:** -18 °C oder kälter

**LAGERUNG:** -24 °C oder kälter

**MINDESTHALTBARKEIT:** 24 Monate

Ersteller:  
Entwicklung

ersetzt  
Version:

Datum	01.12.2014	
Name	M. Höing	
Änderungsgrund		