


WEINBERGMAIER

SPEZIFIKATION

Tiefkühlkost Weinbergmaier GmbH, Leopold Werndl Strasse 1
A-4493 Wolfers, Tel: 07253/7691, Fax: 07253/7691-25
office@weinbergmaier.at www.weinbergmaier.at

DIE HEIMAT ÖSTERREICHISCHER SPEZIALITÄTEN

Marillenfruchtknödel roh 50g

Gefüllt, roh, tiefgekühlt.

Artikelnummer	04515				
Stückgewicht (g) ca.	50				
Toleranz in%:	3	Stückgewicht (g) ca., min.	48,5		
		Stückgewicht (g) ca., max.	51,5		
MHD in Tagen	365	ab Produktion			
Füllgewicht in g:	12				
EH pro VE	50	Stk	VE pro Karton	2	
Karton pro Lagen:	16	Lagen pro Palette:	7	Karton pro Palette	112
Kartonart	Faltkarton	Neutral	<input checked="" type="checkbox"/>	Bedruckt	<input type="checkbox"/>
Kartonmaße	290x190x215 mm	Kartongewicht g:	188		
Folienart:	KPF				
Verpackungsmaße VE		l x b x h, ca., in mm			
Verpackungsgewicht g VE	14				
VK Artikelnr.	04515	Umkarton ArtNr	04515		
VK EAN	9002050045155	Umkarton EAN	9002050045155		
Beutelcodierung	<input checked="" type="checkbox"/>	Beuteletikett	<input type="checkbox"/>	Kartonetikett	<input checked="" type="checkbox"/>
		Palettenetikett	<input type="checkbox"/>		

Beschreibung Knödel aus Topfen-Kartoffelteig (76 %), mit Marillenfruchtzubereitung (24 %) gefüllt, roh, tiefgekühlt.

Zutaten Zutaten: Marillenfruchtfülle (24 %) [Marillen (14 %), Zucker, Wasser, modifizierte Maisstärke, Säuerungsmittel Citronensäure, Konservierungsstoff Kaliumsorbat, Aroma, Farbstoff β -Carotin], Wasser, WEIZENMEHL, MAGERTOPFEN (10 %), Kartoffelflocken (10 %) (Kartoffeln, Gewürzextrakt), VOLLEI, WEIZENGRIESS, Zucker, Kartoffelstärke, Rapsöl, Vanillezucker (Zucker, natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Vanilleextrakt), jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodid), Backtriebmittel (Diphosphat, Natriumcarbonat).
Kann Spuren von Nüssen, Soja und Sellerie enthalten.
Hinweis: Trotz sorgfältigster Verarbeitung können Reste von Obstkernen nicht vollständig ausgeschlossen werden.



SPEZIFIKATION

Tiefkühlkost Weinbergmaier GmbH, Leopold Werndl Strasse 1
A-4493 Wolforn, Tel: 07253/7691, Fax: 07253/7691-25
office@weinbergmaier.at www.weinbergmaier.at

DIE HEIMAT ÖSTERREICHISCHER SPEZIALITÄTEN

Marillenfruchtknödel roh 50g

Gefüllt, roh, tiefgekühlt.

Zubereitung

Kochtopf:

Die tiefgefrorenen Knödel in leicht gesalzenes, kochendes Wasser einlegen und ca. 15 Minuten kochen lassen. Gut abtropfen lassen, in Butterbrösel wälzen, mit Staubzucker bestreuen und heiß servieren. Das Produkt nur in vollständig durcherhitztem Zustand verzehren.

MIKROBIOLOGISCHE RICHTWERTE:

Gesamtkeimzahl:	1x10 ⁶	Koag. pos. Staphylok.:	1x10 ² **
Listeria Monocytog.:	1x10 ²	Enterobacteriaceae:	1x10 ³
Salmonella:	nn in 25g**	Escherichia Coli:	1x10 ³ **
Schimmelpilze:	1x10 ³	Hefen:	1x10 ³

Angaben der Werte pro Gramm, nn: nicht nachweisbar, Werte sind Maximalwerte
Die Werte verstehen sich als Richt- sowie als Maximalwerte anerkannter fachlicher Literatur.
Die Werte gelten bei sachgemäßer Lagerung mindestens bis zum Ende des angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatums

NÄHRWERTANGABEN:

KJ:	794	Kcal:	190
Eiweiß g:	5,2	Die Angaben sind durchschnittliche Nährwerte pro 100g, berechnet, Richtwerte	
Kohlenhydrate g:	36,9		
Fett g:	2,1		
BE:	3,0		

Salz 0,4g; Zucker 4,3g; gesättigte Fettsäuren 0,3g; Ballaststoffe 1,5g;



SPEZIFIKATION

Tiefkühlkost Weinbergmaier GmbH, Leopold Werndl Strasse 1
 A-4493 Wolfers, Tel: 07253/7691, Fax: 07253/7691-25
 office@weinbergmaier.at www.weinbergmaier.at

DIE HEIMAT ÖSTERREICHISCHER SPEZIALITÄTEN

Marillenfruchtknödel roh 50g

Gefüllt, roh, tiefgekühlt.

ANGABEN ZU ALLERGENEN*

<input checked="" type="checkbox"/> Glutenhaltige Getreide **	Weizenmehl, Weizengrieß
<input type="checkbox"/> Krustentiere **	
<input checked="" type="checkbox"/> Hühnereier **	Vollei
<input type="checkbox"/> Fisch **	
<input type="checkbox"/> Erdnuss **	
<input type="checkbox"/> Sojabohnen **	
<input checked="" type="checkbox"/> Milch- inkl. Lactose **	Topfen
<input type="checkbox"/> Nüsse **	
<input type="checkbox"/> Sellerie **	
<input type="checkbox"/> Senf **	
<input type="checkbox"/> Sesam **	
<input type="checkbox"/> Sulfit >10mg SO₂/kg	
<input type="checkbox"/> Lupinen **	
<input type="checkbox"/> Weichtiere **	

** : Und daraus hergestellte Erzeugnisse

Das Fehlen eines Häkchens bedeutet, dass dieses Allergen nicht Bestandteil der Rezeptur ist. Geringe Mengen so eines Allergens können jedoch prozesstechnisch bedingt enthalten sein. Die vorstehenden Angaben wurden nach bestem Wissen erstellt und stützen sich auf unseren heutigen Kenntnisstand.



WEINBERGMAIER

SPEZIFIKATION

Tiefkühlkost Weinbergmaier GmbH, Leopold Werndl Strasse 1
A-4493 Wolfers, Tel: 07253/7691, Fax: 07253/7691-25
office@weinbergmaier.at www.weinbergmaier.at

DIE HEIMAT ÖSTERREICHISCHER SPEZIALITÄTEN

Marillenfruchtknödel roh 50g

Gefüllt, roh, tiefgekühlt.

KENNZEICHNUNG GENTECHNISCH VERÄNDERTE LEBENSMITTEL

Dieses Produkt wird gemäß den europäischen und den österreichischen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht. Bei der Kennzeichnung genetisch veränderter Lebensmittel folgt Fa. Weinbergmaier den gültigen bestehenden Kennzeichnungsbestimmungen bzw. den anzuwendenden EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebens- und Futtermittel. Danach besteht für dieses Produkt keine Gentechnik-Kennzeichnungspflicht.

Sollte sich diese tatsächliche Situation ändern, werden wir Sie gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 zur Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermittel davon in Kenntnis setzen.



Unser Unternehmen ist zertifiziert nach dem International Food Standard sowie gemäß einem speziellen Prüfprogramm mit Inhalten von SA8000, EMAS und OHSAS. Wir verfügen auch über die Bio-Zulassung und dürfen in unserem Werk Bio-Produkte herstellen.

DIESE SPEZIFIKATION WURDE AUTOMATISCH GENERIERT. Diese Spezifikation ersetzt alle bisherigen Spezifikationen dieses Artikels und ist auch ohne Unterschrift gültig! Angaben zu Allergenen beziehen sich teilweise auf Informationen unserer Vorlieferanten

Etwaige Abweichungen und Fehler im Datenbanksystem vorbehalten. Diese Spezifikation gilt für den Artikel zum Zeitpunkt der Ausstellung.