

**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

Grießnockerl 37 g

Vorgekocht, tiefgekühlt.

Artikelnummer	00432						
Stückgewicht (g) ca.	37						
Toleranz in%:	10	Stückgewicht (g) ca., min.	33,3	Stückgewicht (g) ca., max.	40,7		
MHD in Tagen	365	ab Produktion					
Füllgewicht in g:							
EH pro VE	1	Kg	VE pro Karton	10			
Karton pro Lagen:	8	Lagen pro Palette:	7	Karton pro Palette	56		
Kartonart	Faltkarton	Neutral	<input checked="" type="checkbox"/>	Bedruckt	<input type="checkbox"/>		
Kartonmaße	391x288x215 mm	Kartongewicht g:	319				
Folienart:	PE-Folie						
Verpackungsmaße VE	225x185x50	l x b x h, ca., in mm					
Verpackungsgewicht g VE	16						
VK Artikelnr.	00432	Umkarton ArtNr	00434				
VK EAN	9002050004329	Umkarton EAN	9002050004343				
Beutelcodierung	<input checked="" type="checkbox"/>	Beuteletikett	<input type="checkbox"/>	Kartonetikett	<input checked="" type="checkbox"/>	Palettenetikett	<input checked="" type="checkbox"/>

Beschreibung Nockerl aus einer locker-flaumigen Grießmasse hergestellt, vorgekocht und tiefgekühlt. Dieses Produkt ist eine traditionell-österreichische Suppeneinlage.

Zutaten Zutaten: Wasser, WEIZENGRIESS (21 %), VOLLEI, Palmfett, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodid), Gewürz.
Kann Spuren von Milch, Nüssen, Soja und Sellerie enthalten.



SPEZIFIKATION

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

DIE HEIMAT ÖSTERREICHISCHER SPEZIALITÄTEN

Grießnockerl 37 g

Vorgekocht, tiefgekühlt.

Zubereitung

Suppentopf:
Tiefgekühlte Grießnockerl in die kochende Suppe einlegen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
Mikrowelle:
Tiefgekühlte Nockerl (2 Stk.) in die kalte Suppe (ca. 300 ml) einlegen und 4 Minuten bei 600 Watt regenerieren.
Unser Tipp: Nockerl vor dem Einlegen in die heiße Suppe mit zerlassener Butter beträufeln.

MIKROBIOLOGISCHE RICHTWERTE:

Gesamtkeimzahl:	1x10 ⁵	Koag. pos. Staphylok.:	1x10 ¹
Listeria Monocytog.:	1x10 ²	Enterobacteriaceae:	1x10 ²
Salmonella:	nn in 25g	Escherichia Coli:	<1x10 ¹
Schimmelpilze:	<1x10 ²	Hefen:	x

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:	614	Kcal:	147
Eiweiß g:	3,4	Die Angaben sind durchschnittliche Nährwerte pro 100g, berechnet, Richtwerte	
Kohlenhydrate g:	13,7		
Fett g:	7,7		
BE:	1,1		

Natrium 0,185g; Salz 0,5g; Ballaststoffe 1,4g; Zucker 0,4g; gesättigte Fettsäuren 3,8g



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

Grießnockerl 37 g

Vorgekocht, tiefgekühlt.

ANGABEN ZU ALLERGENEN*

<input checked="" type="checkbox"/> Glutenhaltige Getreide **	Weizengrieß
<input type="checkbox"/> Krustentiere **	
<input checked="" type="checkbox"/> Hühnereier **	Vollei
<input type="checkbox"/> Fisch **	
<input type="checkbox"/> Erdnuss **	
<input type="checkbox"/> Sojabohnen **	
<input type="checkbox"/> Milch- inkl. Lactose **	
<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.



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

Grießnockerl 37 g

Vorgekocht, 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.