


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 a.Topfenteig 65g gebr.

Gefüllt, vorgekocht, gebrösel, tiefgekühlt.

Artikelnummer	00256						
Stückgewicht (g) ca.	65						
Toleranz in%:	3	Stückgewicht (g) ca., min.	63,05				
		Stückgewicht (g) ca., max.	66,95				
MHD in Tagen	365	ab Produktion					
Füllgewicht in g:	13						
EH pro VE	20	Stk	VE pro Karton	5			
Karton pro Lagen:	8	Lagen pro Palette:	9	Karton pro Palette	72		
Kartonart	Faltkarton	Neutral	<input checked="" type="checkbox"/>	Bedruckt	<input type="checkbox"/>		
Kartonmaße	391x288x160 mm		Kartongewicht g:	291			
Folienart:	PE Beutel						
Verpackungsmaße VE	367x210x40	l x b x h, ca., in mm					
Verpackungsgewicht g VE	16						
VK Artikelnr.	00256	Umkarton ArtNr	00257				
VK EAN	9002050002561	Umkarton EAN	9002050002578				
Beutelcodierung	<input checked="" type="checkbox"/>	Beuteletikett	<input type="checkbox"/>	Kartonetikett	<input checked="" type="checkbox"/>	Palettenetikett	<input type="checkbox"/>

Beschreibung Knödel aus Topfenteig (73 %), mit Marillenfruchtfüllung (18 %) gefüllt, mit gerösteten Bröseln umhüllt, tiefgekühlt.

Zutaten Zutaten: TOPFEN (31 %) (20 % F.i.T.), Marillenfruchtfülle (18 %) [Marillenfrucht (10 %) , Zucker, Wasser, modifizierte Maisstärke, Säuerungsmittel Citronensäure, Konservierungsstoff Kaliumsorbat, Aroma, Farbstoff Beta-Carotin], Wasser, Zucker, WEIZENMEHL, WEIZENGRIESS, Brösel (WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz), WEIZENSTÄRKE, BUTTER, Margarine (Palmfett, Kokosfett, Rapsöl, Wasser, Emulgatoren E 322 und E 471, Speisesalz), Kartoffelmehl, HÜHNEREIWEISSPULVER, Speisesalz, modifizierte Maisstärke, Vanillezucker (Zucker, natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Vanilleextrakt), Maismehl, Dextrose, Maisstärke, Zitronenöl, Zitronensaft, Gewürz.
Kann Spuren von Nüssen, Soja und Sellerie enthalten.
Hinweis: Die Fruchtfülle wurde sorgfältig verarbeitet. In seltenen Fällen können trotzdem kleine Teile von Marillenkernen enthalten sein.



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 a.Topfenteig 65g gebr.

Gefüllt, vorgekocht, gebrösel, tiefgekühlt.

Zubereitung

Zubereitungsvorschlag:

Kombidämpfer:

Tiefgefrorene Knödel nach Wunsch mit flüssiger Butter beträufeln und auf einem befettetem Blech bei ca. 120°C 12 bis 15 Minuten auf Stufe „Kombidampf“ (40 % Dampf) garen.

Mikrowelle:

Tiefgefrorene Knödel (2 Stk.) mit flüssiger Butter beträufeln und im geschlossenen Mikrowellengeschirr ca. 2 Minuten bei 900 Watt erhitzen, kurz ziehen lassen.

Serviervorschlag:

Anschließend die Knödel leicht mit Staubzucker bestreuen, mit Vanille- oder Fruchtsauce servieren und mit Frisch- oder Dunstobst und Mandelbutter anrichten.

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:	810	Kcal:	194
Eiweiß g:	7,3	Die Angaben sind durchschnittliche Nährwerte pro 100g, berechnet, Richtwerte	
Kohlenhydrate g:	34		
Fett g:	3,0		
BE:	2,8		

Salz 0,40; Natrium 0,158g; Ballaststoffe 0,8g; Zucker 12 g; gesättigte Fettsäuren 1,6g



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 a.Topfenteig 65g gebr.

Gefüllt, vorgekocht, gebrösel, tiefgekühlt.

ANGABEN ZU ALLERGENEN*

<input checked="" type="checkbox"/> Glutenhaltige Getreide **	Weizenmehl, Weizengrieß, Weizenstärke
<input type="checkbox"/> Krustentiere **	
<input checked="" type="checkbox"/> Hühnereier **	Vollei, Hühnereiweißpulver
<input type="checkbox"/> Fisch **	
<input type="checkbox"/> Erdnuss **	
<input type="checkbox"/> Sojabohnen **	
<input checked="" type="checkbox"/> Milch- inkl. Lactose **	Topfen, Butter
<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 a.Topfenteig 65g gebr.

Gefüllt, vorgekocht, gebrösel, 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.