


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

Topfenknödel gef. gebr.

Gefüllt, vorgekocht, gebrösel, tiefgekühlt.

| | | | | | | | |
|-------------------------|-------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|-----------------|-------------------------------------|
| Artikelnummer | 02450 | | | | | | |
| 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: | 16 | | | | | | |
| EH pro VE | 15 | Stk | VE pro Karton | 8 | | | |
| 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: | KPF | | | | | | |
| Verpackungsmaße VE | 250x197x50 | l x b x h, ca., in mm | | | | | |
| Verpackungsgewicht g VE | 13 | | | | | | |
| VK Artikelnr. | 02450 | Umkarton ArtNr | 02452 | | | | |
| VK EAN | 9002050024518 | Umkarton EAN | 9002050024525 | | | | |
| Beutelcodierung | <input checked="" type="checkbox"/> | Beuteletikett | <input type="checkbox"/> | Kartonetikett | <input checked="" type="checkbox"/> | Palettenetikett | <input checked="" type="checkbox"/> |

Beschreibung Knödel aus Topfen-Kartoffelteig (70 %), mit Topfenzubereitung (21 %) gefüllt, vorgekocht, gebrösel, tiefgekühlt.

Zutaten Zutaten: Wasser, TOPFEN (16 %) (20 % F.i.T.), WEIZENMEHL, TOPFEN (13 %) (10 % F.i.T.), Zucker, Kartoffelflocken (8 %) (Kartoffeln, Gewürzextrakt), Brösel (WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz), VOLLEI, WEIZENGRIESS, Rosinen, Rapsöl, Margarine (Palmfett, Kokosfett, Rapsöl, Wasser, Emulgatoren E 322 und E 471, Speisesalz), BUTTER, Kartoffelstärke, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodid), modifizierte Maisstärke, Spirituose (Inländer Rum, 38 % vol.), Backtriebmittel: Diphosphat und Natriumcarbonat, Vanillezucker (Zucker, natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Vanilleextrakt), Maismehl, Dextrose, Maisstärke, Zitronenöl, Zitronensaft.
Kann Spuren von Nüssen, Soja und Sellerie enthalten.



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

Topfenknödel gef. gebr.

Gefüllt, vorgekocht, gebrösel, tiefgekühlt.

Zubereitung

Kombidämpfer: Tiefgefrorene Knödel auf Blech auflegen, mit zerlassener Butter beträufeln und bei 120°C auf der Stufe Kombidampf (40 % Dampf) ca. 14-16 Minuten regenerieren.
Mikrowelle: Tiefgefrorene Knödel (2 Stk.) mit zerlassener Butter beträufeln und zugedeckt bei 900 Watt ca. 2 Minuten erhitzen, kurz ziehen lassen.

Serviervorschlag:

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

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: | 880 | Kcal: | 210 |
| Eiweiß g: | 7,5 | Die Angaben sind durchschnittliche Nährwerte pro 100g, berechnet, Richtwerte | |
| Kohlenhydrate g: | 35 | | |
| Fett g: | 4,2 | | |
| BE: | 2,9 | | |

Salz 0,4g; Natrium 0,15g; Ballaststoffe 1,5g; Zucker 11,4g; gesättigte Fettsäuren 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

Topfenknödel gef. gebr.

Gefüllt, vorgekocht, gebrösel, 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.



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

Topfenknödel gef. 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.