

**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

### Semmelknödel

Roh, tiefgekühlt.

Artikelnummer	00043						
Stückgewicht (g) ca.	80						
Toleranz in%:	3	Stückgewicht (g) ca., min.	77,6	Stückgewicht (g) ca., max.	82,4		
MHD in Tagen	365	ab Produktion					
Füllgewicht in g:							
EH pro VE	20	Stk	VE pro Karton	5			
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	320x200x55	l x b x h, ca., in mm					
Verpackungsgewicht g VE	15						
VK Artikelnr.	00043	Umkarton ArtNr	00044				
VK EAN	9002050000437	Umkarton EAN	9002050000444				
Beutelcodierung	<input checked="" type="checkbox"/>	Beuteletikett	<input type="checkbox"/>	Kartonetikett	<input checked="" type="checkbox"/>	Palettenetikett	<input checked="" type="checkbox"/>

#### Beschreibung

Knödel aus lockerer Semmelteigmasse, fein gewürzt, roh, tiefgekühlt.

#### Zutaten

Zutaten: Wasser, Knödelbrot (37%) (WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz), VOLLEI, Margarine (Palmfett, Kokosfett, Rapsöl, Wasser, Emulgatoren E 322 und E 471, Speisesalz), Zwiebel, VOLLMILCHPULVER, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodid), Maltodextrin, Zucker, Gewürze, Gemüsepulver (Karotten, Lauch, Pastinake, Blumenkohl), Sonnenblumenöl, Gewürzextrakte.  
Kann Spuren von Nüssen, Soja und Sellerie enthalten.



# 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

### Semmelknödel

**Roh, tiefgekühlt.**

#### Zubereitung

In kochendem Wasser  
Die tiefgefrorenen Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser einlegen und ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen, danach zugedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen.  
Serviervorschlag:  
Knödel gut abtropfen lassen und zu verschiedensten Braten und Saucen servieren.  
Unser Tipp:  
Geröstete Semmelknödel: Gehackte Zwiebel erhitzen bis sie goldgelb sind. Feine Speckwürfel und in Scheiben geschnittene Semmelknödel hinzugeben und rösten. Nach Bedarf versprudelttes Ei daruntermengen und erhitzen. Geröstete Semmelknödel würzen, mit Petersilie verfeinern und mit Salaten der Saison servieren.  
Das Produkt nur in vollständig durcherhitztem Zustand verzehren.

### MIKROBIOLOGISCHE RICHTWERTE:

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

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:

<b>KJ:</b>	777	<b>Kcal:</b>	186
<b>Eiweiß g:</b>	7,1	<b>Die Angaben sind durchschnittliche Nährwerte pro 100g, berechnet, Richtwerte</b>	
<b>Kohlenhydrate g:</b>	28,0		
<b>Fett g:</b>	4,9		
<b>BE:</b>	2,3		

Salz 1,5g; Zucker 1,8g; gesättigte Fettsäuren 1,9g; Ballaststoffe 0,9g



# 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

### Semmelknödel

Roh, tiefgekühlt.

#### ANGABEN ZU ALLERGENEN\*

<input checked="" type="checkbox"/> <b>Glutenhaltige Getreide **</b>	Weizenmehl
<input type="checkbox"/> <b>Krustentiere **</b>	
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Hühnereier **</b>	Vollei
<input type="checkbox"/> <b>Fisch **</b>	
<input type="checkbox"/> <b>Erdnuss **</b>	
<input type="checkbox"/> <b>Sojabohnen **</b>	
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Milch- inkl. Lactose **</b>	Vollmilchpulver
<input type="checkbox"/> <b>Nüsse **</b>	
<input type="checkbox"/> <b>Sellerie **</b>	
<input type="checkbox"/> <b>Senf **</b>	
<input type="checkbox"/> <b>Sesam **</b>	
<input type="checkbox"/> <b>Sulfit &gt;10mg SO<sub>2</sub>/kg</b>	
<input type="checkbox"/> <b>Lupinen **</b>	
<input type="checkbox"/> <b>Weichtiere **</b>	

\*\* : 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**

### **Semmelknödel**

**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.