


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

Spinat-Käsepalatschinken

Vorgebacken, gefüllt, handgerollt, tiefgekühlt.

Artikelnummer	03146				
Stückgewicht (g) ca.	100				
Toleranz in%:	3	Stückgewicht (g) ca., min.	97		
		Stückgewicht (g) ca., max.	103		
MHD in Tagen	365	ab Produktion			
Füllgewicht in g:	30				
EH pro VE	20	Stk	VE pro Karton	1	
Karton pro Lagen:	16	Lagen pro Palette:	10	Karton pro Palette	160
Kartonart	Blitzbodenkarton	Neutral	<input checked="" type="checkbox"/>	Bedruckt	<input type="checkbox"/>
Kartonmaße	290x190x120 mm	Kartongewicht g:	121		
Folienart:	PE-Beutel				
Verpackungsmaße VE	500x300	l x b x h, ca., in mm			
Verpackungsgewicht g VE	11				
VK Artikelnr.	03146	Umkarton ArtNr	03146		
VK EAN	9002050031462	Umkarton EAN	9002050031462		
Beutelcodierung	<input type="checkbox"/>	Beuteletikett	<input type="checkbox"/>	Kartonetikett	<input checked="" type="checkbox"/>
		Palettenetikett	<input checked="" type="checkbox"/>		

Beschreibung

Palatschinken mit Spinat-Käse-Zubereitung gefüllt (30 %), handgerollt, tiefgekühlt.

Zutaten

Wasser, Spinat (21 %), WEIZENMEHL, VOLLEI, Rapsöl, KÄSE aus Salzlake (4 %) (45 % F.i.T.), VOLLMILCHPULVER, Zwiebeln, jodiertes Speisesalz, modifizierte Maisstärke, Margarine (Palmfett, Kokosfett, Rapsöl, Wasser, Emulgatoren E 322 und E 471, Speisesalz), Gewürze.
Kann Spuren von Nüssen, Soja und Sellerie enthalten.



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

Spinat-Käsepalatschinken

Vorgebacken, gefüllt, handgerollt, tiefgekühlt.

Zubereitung

Mikrowelle:

2 Stück tiefgefrorene Palatschinken unter fließendem Wasser gut befeuchten, mit flüssiger Butter bepinseln und im geschlossenen Mikrowellengeschirr ca. 2,5 Minuten bei 900 Watt erhitzen. Anschließend ca. 1 Minute zugedeckt ziehen lassen.

Kombidämpfer:

Tiefgefrorene Palatschinke auf einem befettetem Blech bei 120 °C 12 bis 15 Minuten auf Stufe Kombidampf garen.

Serviervorschlag: mit Joghurt-Kräuter-Sauce, leichter Käsesauce, Tomaten-Basilikum-Sauce, gegrillten Tomaten oder gemischten Salat servieren.

Das Produkt nur in vollständig durcherhitztem Zustand verzehren.

MIKROBIOLOGISCHE RICHTWERTE:

Gesamtkeimzahl:	1x10 ⁶	Koag. pos. Staphylok.:	1x10 ²
Listeria Monocytog.:	1x10 ² Warnwert	Enterobacteriaceae:	1x10 ²
Salmonella:	nn in 25 g	Escherichia Coli:	1x10 ¹
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:	763	Kcal:	182
Eiweiß g:	5,2	Die Angaben sind durchschnittliche Nährwerte pro 100g, berechnet, Richtwerte	
Kohlenhydrate g:	16,2		
Fett g:	10,7		
BE:	1,4		

Salz 1,4g; Zucker 2,1g; gesättigte Fettsäuren 2,2g; Ballaststoffe 1,0g



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

Spinat-Käsepalatschinken

Vorgebacken, gefüllt, handgerollt, tiefgekühlt.

ANGABEN ZU ALLERGENEN*

<input checked="" type="checkbox"/> Glutenhaltige Getreide **	Weizenmehl
<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 **	Käse, Vollmilchpulver
<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

Spinat-Käsepalatschinken

Vorgebacken, gefüllt, handgerollt, 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

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