

PRODUKTSPEZIFIKATION

1. Artikelbezeichnung

9001 Grammelknödel 10 x 1 kg

2. Produktbeschreibung:

2.1 Sachbezeichnung (gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993)

Grammelknödel, tiefgefroren

2.2 Packungsgröße:

10 x € 1 kg

2.3 Zutaten

Teig (70%): Kartoffelflocken (aus getrockneten Kartoffeln, Emulgator E417, Antioxidantien E304/E300/E223, Säureregulator E330, Gewürze, natürliches Aroma), WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENGRIES, Ei, pflanzliches Fett, Salz, Curcuma.

Fülle (30%): Grammeln (aus Rückenspeck vom Schwein), VOLLEI, Salz, Zwiebeln, Petersilie, Salz, Aromat, Pfeffer.

2.4 Besondere Hinweise:

Tiefgefrorene Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. ca. 20 Minuten in leicht wallemden Wasser kochen lassen.

2.5 Nährwertangaben / 100g:

Energiewert	1373 kJ / 330 kcal
Fett	23,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,9 g
Kohlenhydrate	21,2 g
davon Zucker	0,3 g
Eiweiß	7,9 g
Salz	1,1 g

2.6 Sensorische Anforderungen:

Aussehen, Äußeres	Arttypisch
Aussehen, Inneres	Arttypisch
Geruch, Geschmack	Arttypisch
Konsistenz	Tiefgekühlt

3. Gentechnologie:

Das Produkt wird im Einklang mit den europäischen und österreichischen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht. Es wird ohne Anwendung eines GVOs im Laufe der Herstellung erzeugt. Für das Produkt besteht keine Notwendigkeit für eine Kennzeichnung gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 i.d.g.F.

4. Allergene:

Allergene	Im Produkt enthalten J/N	Beschreibung des Allergens
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	J	Weizenmehl
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	N	
Eier und Eierzeugnisse	J	Eier, Vollei
Fisch und Fischerzeugnisse	N	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	N	
Soja und Sojaerzeugnisse	N	
Milch- und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	N	
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macademanuss und Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	N	
Senf und Senferzeugnisse	N	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	N	
Schwefeldioxid (SO ₂) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l (als SO ₂ angegeben)	N	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	N	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	N	



Zefferer Fleisch- und Wurst Handels GmbH
8966 Aich 11 | Telefon: 03686 20156 | Fax: 03686 4856 | Mobil: 0664 26 34 382
E-Mail: office@zefferer.at | www.zefferer.at

5. Mindesthaltbarkeit und Lagerungsbedingungen

Gesamthaltbarkeit

12	Monate
----	--------

Restlaufzeit beim Kunden

3	Monate
---	--------

Lagertemperatur

-18	°C
-----	----

6. Genusstauglichkeitskennzeichen

AT 40761 EG

7. Verpackung

Bestelleinheit:	1 Palette = 56 Kartons
Abmessungen L x B x H:	58,4 x 39 x 10 cm
Bruttogewicht:	10,75 / Karton ca. 602 kg / Palette

8. Sonstiges

EAN-Karton: 900 22 42 99 05 60
EAN-Stück: 900 22 42 09 05 67
Intrastatnummer: 19022030

Dieses Dokument kann auch elektronisch versendet werden und benötigt für die Gültigkeit keine Unterschrift.

Dieses Produkt wird nach den HACCP-Grundsätzen und Guter Herstellungspraxis hergestellt und entspricht den gesetzlichen Bestimmungen und Grenzwerten der EU und Österreichs, insb. betreffend Kontaminanten (Schwermetalle, Aflatoxine, Pestizide, PCB).