

PRODUKTSPEZIFIKATION

Gnocchi ai funghi 500g

Kartoffelklößchen mit Pilz-Füllung

Zutaten:

Kartoffelpüree (98%) (Wasser, Kartoffelflocken, Kartoffelstärke), Salz, natürliches Aroma

Füllung: Ricotta (Molkeneiweißkäse) (Säuerungsmittel: Milchsäure) (60%), Käsezubereitung (Edamer, Cheddar Käse, Wasser, Butter, Milcheiweiß, Gorgonzola Käse g.U., Säureregulator: Citronensäure, Salz, Kartoffelstärke), Pilzzubereitung (Steinpilze (11% der Füllung), Sonnenblumenöl, Wasser, Zwiebel, Maisstärke, Petersilie, Salz, Zucker, Brühe (Salz, Hefeextrakt, Zucker, Sonnenblumenöl, Zwiebel, Gewürze, Gewürzextrakt), Aroma, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Knoblauch, Gewürze), Kartoffelflocken, Salz, Aroma.

Konservierungsstoff: Sorbinsäure.

Mit Reismehl bestäubt.



Haltbarkeit

Restlaufzeit	42	Tag
gekühlt bei	7	°C

Artikeldaten

Artikelnummer	01113	
Inhalt	500	g
GTIN-13	4028731001130	

Logistische Daten

Karton

GTIN-14	14028731001137	
Inhalt	12 x 500	g
Gesamtgewicht	6,69	kg
Ausmessungen	28,5 x 22,5 x 19	cm

Nährwertangaben pro 100 g

Brennwert	585	kJ /	138	kcal
Fett	2,4		2,4	g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9		0,9	g
Kohlenhydrate	25		25	g
davon Zucker	0,8		0,8	g
Eiweiß	3,6		3,6	g
Salz	1,0		1,0	g

Allergene

Glutenhaltige Getreidesorten oder deren Hybridstämme	<input type="checkbox"/>	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und Krebserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Eiere und Eiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	Schwefeldioxid (SO ₂) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	Weichtiere (Mollusken) und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Milch und Milcherzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>		
Schalenfrüchte	<input type="checkbox"/>		

Mikrobiologische Daten

Mikrobiologische Richtwerte gemäß der Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie

Aerobe mesophile Koloniezahl	200000,00	KbE/g
Clostridien	100,00	KbE/g
Escherichia coli	10,00	KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken	100,00	KbE/g
präsumtive Bacillus cereus	100,00	KbE/g
Salmonella	0,00	KbE/g
Listeria monocytogenes	0,00	KbE/g

Gentechnik

Produkt ist GVO frei. Das Produkt wird nicht mit gentechnischem Verfahren hergestellt und enthält keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen sowie keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten nach den Verordnungen (EU) 1829/2003 und 1830/2003

Ansprechpartner: Herr Giorgio Tartero / Frau Silke Stahl

Qualitätsmanagement: Frau Barbara Walterbach

EG-Kontrollnummer: DE-NW-EV-409

Geprüft: Geschäftsführung und QM

Hiermit bestätigen wir, dass alle Angaben wahrheitsgemäß und nach bestem Wissen und Gewissen erfolgt sind. Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne handschriftliche Unterschrift gültig.