

PRODUKTSPEZIFIKATION

Gnocchi alla rucola 500g

Kartoffelklößchen mit Rucola-Füllung

Zutaten:

Teig: Kartoffelpüree (98%) (Wasser, Kartoffelflocken, Kartoffelstärke), Salz, natürliches Aroma, Spinat getrocknet
Füllung: Ricotta (Molkeneiweißkäse) (Säuerungsmittel: Milchsäure), Käsezubereitung (Edamer, Cheddar Käse, Wasser, Butter, Milcheiweiß, Gorgonzola Käse g.U., Säureregulator: Citronensäure, Salz, Kartoffelstärke), Rucolazubereitung (8%) (Rucola (37%), Sonnenblumenöl, Wasser, Zwiebel, Maisstärke, Salz, Dextrose, Säureregulator: Citronensäure), Salz, Kartoffelflocken.
Konservierungsstoff: Sorbinsäure.
Mit Reismehl bestäubt.



Haltbarkeit

Restlaufzeit	42 Tage
gekühlt bei	7 °C

Artikeldaten

Artikelnummer	01114
Inhalt	500 g
GTIN-13	4028731001147

Logistische Daten

Karton

GTIN-14	14028731001144
Inhalt	12 x 500 g
Gesamtgewicht	6,69 kg
Ausmessungen	28,5 x 22,5 x 19 cm

Nährwertangaben pro 100 g

Brennwert	620 kJ /	147 kcal
Fett		3,2 g
davon gesättigte Fettsäuren		1,0 g
Kohlenhydrate		25 g
davon Zucker		0,9 g
Eiweiß		4,0 g
Salz		1,0 g

Palette

Lagen x Kartons	5 x 14
Kartonanzahl	70
Holzpalette	ca. 22 kg
Kunststoffpalette	ca. 18 kg
Gesamtgewicht	ca. 300 kg
Ausmessungen	120 x 80 x 115 cm

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 Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	Schwefeldioxid (SO2) 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.

