

PRODUKTSPEZIFIKATION

Gnocchi di patate 500g

Kartoffelklößchen

Zutaten:

Kartoffelpüree 85% (Wasser, Kartoffelflocken), Weizenmehl, Salz, natürliches Aroma. Mit Reismehl bestäubt. Kann Spuren von Soja und Senf enthalten.



Unter Schutzatmosphäre verpackt

Haltbarkeit

Restlaufzeit	42 Tage
gekühlt bei	7 °C

Artikeldaten

Artikelnummer	22701
Inhalt	500 g
GTIN-13	4028731000577

Logistische Daten

Karton

GTIN-14	14028731000574
Inhalt	12 x 500 g
Gesamtgewicht	6,69 kg
Ausmessungen	28,5 x 20 x 20,5 cm

Nährwertangaben pro 100 g

Brennwert	695 kJ /	164 kcal
Fett	0,4	g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1	g
Kohlenhydrate	35	g
davon Zucker	0,3	g
Eiweiß	4,3	g
Salz	0,57	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 checked="" type="checkbox"/>	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und Krebserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	Senf und Senferzeugnisse	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	Weichtiere (Mollusken) und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Milch und Milcherzeugnisse	<input type="checkbox"/>		
Schalenfrüchte	<input type="checkbox"/>		

Mikrobiologische Daten

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

Aerobe mesophile Koloniezahl	100000,00	KbE/g
Clostridien	100,00	KbE/g
Escherichia coli	10,00	KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken	10,00	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.