

Art. 11 Südt. Schlutzkrapfen

Deklaration

Produktbezeichnung:	Südtiroler Schlutzkrapfen tiefgekühlt	
Füllmenge:	Gewicht pro Stück: ca. 7 g Gewicht pro Beutel: 500 gr Gewicht pro Karton: 12 x 500 gr = 6 kg	
Zutaten:	Teig: Weizenmehl, Roggenmehl, Eier, Wasser, Salz. Füllung: Spinat tiefgefroren, Quark (Molke aus Kuhmilch, Kuhmilch, Salz, Säuerungsmittel: Zitronensäure), getrocknete Kartoffelflocken, Zwiebel, Salz, Naturgewürze.	
Serviervorschlag:	Im kochenden gesalzenen Wasser die tiefgefroren Schlutzkrapfen ca. 6 Minuten kochen lassen, abseihen, mit brauner Butter, Reibkäse und mit Schnittlauch servieren.	
Aufbewahrung	**** 0 *** Fach (-18°C) ** Fach (-12°C) * Fach (-6°C) Im Eisfach	siehe Datum auf der Verpackung 01 Monat 01 Woche 03 Tage
EG Zulassungsnummer:	I 9-2112/L CEE	
Länge des MHD ab Produktion:	15 Monate	
Lagerung und Transport:	Bei mind. -18°C	

Verpackungsdaten

VE/Verpackung:	500 gr
Materialbezeichnung:	Combiflex PA/PE
Maße:	Breite 14,2 cm; Länge 19,5 cm; Tiefe 5,5 cm
Karton Materialbezeichnung:	Faltkarton
Maße:	Breite 27 cm; Länge 37 cm; Tiefe 20 cm

Palettendaten

Kg/VE:	0,5 kg (500gr.)
VE/UK:	12 x 500 gr = 6 kg
UK/Lage:	9
Lagen/Palette:	6
Kartone /Palette:	54
VE/Palette:	648
Gewicht Netto pro Palette:	324 kg
Höhe Palette:	1,31 m

EAN Codex

EAN Codex 500 g Packung:	8,00404E+12
EAN Codex Karton 6 kg:	8,00404E+12

Nährwerte

Feuchtigkeit:	D7-009 (SOP) - 45,30%
Fett (Weibull-Methode):	D7-003 (SOP) - 4,11%
Asche:	D7-010 (SOP) - 2,48%
Eiweiß (NX 6,25):	D7-006 (SOP) - 9,19%
Kohlenhydrate (p.d.):	38,92%
Nährwert:	970,0 kj/100 gr



