

Art. 50 Speckknödel

Deklaration

Produktbezeichnung:	Speckknödel tiefgekühlt
Füllmenge:	Gewicht pro Stück: ca. 75 gr. +/- 4 gr. (roh) Gewicht pro Beutel: 300 gr. Gewicht pro Karton: 10 x 300 gr. = 3 kg
Zutaten:	Knödelbrot (Weizenmehl, Wasser, Schmalz, Hefe, Salz, Milchpulver, Malz), Vollmilch, Speck (8,5%-Schweinefleisch, Salz, Gewürze, Dextrose, Kräuter, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Wasser, Eier, Weizenmehl Type „0“, Zwiebel, Salz, Petersilie, Gewürze.
Serviervorschlag:	Die gefrorenen Knödel in kochendes, gesalzenes Wasser geben. Bei mäßiger Hitze ca. 18 Minuten kochen. Serviert als Beilage z.B. Gulasch – als Suppen- einlage oder als Hauptgericht mit Salat.
Aufbewahrung	**** 0 *** Fach (-18°C) siehe Datum auf der Verpackung ** Fach (-12°C) 01 Monat * Fach (-6°C) 01 Woche Im Eisfach 03 Tage
EG Zulassungsnummer:	IT 9-2112/L CE
Länge des MHD ab Produktion:	12 Monate
Lagerung und Transport:	Bei mind. -18°C

Verpackungsdaten

VE/Verpackung:	300 gr.
Materialbezeichnung:	Kartonfaltschachtel
Maße:	Breite 12,5 cm; Länge 13 cm; Tiefe 5,5 cm
Karton Materialbezeichnung:	Faltkarton
Maße:	Breite 27 cm; Länge 37 cm; Tiefe 14 cm

Palettendaten

Kg/VE:	0,3 kg (300gr.)
VE/UK:	10 x 300 gr. = 3 kg
UK/Lage:	9
Lagen/Palette:	8
Kartone /Palette:	72
VE/Palette:	720
Gewicht Netto pro Palette:	216 kg
Höhe Palette:	1,21 m

EAN Codex

EAN Codex 300 g Packung:	8004035100119
EAN Codex Karton 3 kg:	8004035010371

Nährwerte

Feuchtigkeit:	53,42%
Fett (Weibull-Methode):	7,04 gr.
Asche:	2,56 gr.
Eiweiß (NX 6,25):	10,47 gr.
Kohlenhydrate (p.d.):	26,51 gr.
Nährwert:	889,0 kJ/100 g.
Mikrobiologische Parameter:	Das Produkt wird hergestellt unter Berücksichtigung der Gesetze und Einhaltung der Mikrobiologischen Parameter laut GMP.

