

Art. 77 Spinatknödel

Deklaration

Produktbezeichnung:	Spinatknödel 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:	Spinat (mind. 31%), Knödelbrot (Weizenmehl, Wasser, Schmalz, Hefe, Salz, Milchpulver, Malz), Eier, Käse (Emmentaler), Wasser, Vollmilch, Butter, Weizenmehl Type „0“, Zwiebel, Petersilie, Knoblauch, Salz, Gewürze.
Serviervorschlag:	Die gefrorenen Knödel in kochendes, gesalzenes Wasser geben. Bei mäßiger Hitze ca. 18 Minuten kochen, aus dem Wasser nehmen, mit geriebenem Parmesankäse und goldbrauner Butter servieren.
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:	15 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:	8004035100522
EAN Codex Karton 3 kg:	8004035010500

Mikrobiologische Parameter:	Das Produkt wird hergestellt unter Berücksichtigung der Gesetze und Einhaltung der Mikrobiologischen Parameter laut GMP.
------------------------------------	--

