



Produktspezifikation

Kartoffeltaschen mit Tomaten Mozzarella, tiefgefroren, kochfertig, 500g

Artikel nr.

GA204F

	Verkaufseinheit	Karton	Palette
EAN kode	8033210640355	8033210640775	
Abmessungen		370x270x h190mm	Höhe: 180 cm
Nettogewicht	12x500g	6 kg	432kg
Bruttogewicht		6,45 kg	464,4 kg

Verpackung:		
	flow pack / Umkarton	12
	Karton / Palette	72
	Lagen / Palette	8
	Kartone / Lagen	9

Produktbeschreibung: Kartoffeltaschen mit Tomaten Mozzarella, kochfertig, tiefgefroren; vor dem Verzehr kochen

Zutaten: Teig 80%: Kartoffelflocken 80% im Teig, 64% im Fertigprodukt, **Milch**eweiß, **Weizenmehl** 00, Maisstärke, Kartoffelstärke, pasteurisierte **Eier**. Füllung: (20%): Mozzarella 50% in der Füllung, 10% im Endprodukt (**Milch**, Salz, Lab), Tomaten 48% in der Füllung 9,6% im Fertigprodukt, Olivenöl, Tomatenkonzentrat, Basilikum, Salz, Origano, Pfeffer, Reismehl.

Serviervorschlag / Zubereitung: Gekocht: Die tiefgefrorenen Kartoffeltaschen in kochendes Salzwasser geben. Kochzeit: ca. 4-5 Minuten leicht kochen. Serviervorschlag: als Vorspeise mit Tomatensoße, Sahnesoße oder Parmesankäse und heißer Butter. Frittiert: Die tiefgefrorenen Kartoffeltaschen bei 180°C goldgelb frittieren.

Mikrobiologische Werte:	Referenzwerte		Maximalwerte
	Gesamtkeimzahl	50.000*	
E.Coli	0		<100
Staphylokokken	0		<100
Clostridium perfringens	0		<10
Salmonella spp.	0		<10

Durchschnittliche Nährwerte für 100g:	Brennwert (kcal):	160	Brennwert kJ:	675
	Fett (g):	3,2	davon gesättigte Fettsäuren (1,4
	Kohlenhydrate (g):	27,0	davon Zucker (g):	7,8
	Eiweiß (g):	4,3		
	Ballaststoffe (g):	3		
	Natrium:	0,5		
	Salz:	1,3		

GDA	pro 100g	Pro Portion zu 2 Knödel = 150g
Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen bezogen auf 8.400 kJ / 2.000 kcal		
	Brennwert kcal/kJ	12
	Fett (%):	7
	davon gesättigte Fettsäure:	11
	Kohlenhydrate (%):	16
	davon Zucker (%):	13
	Eiweiß (%):	13
	Salz (%):	31

Allergene: glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch.

Mindestens haltbar bis: wenn nichts anders angegeben: 24 Monate bei Befolgung der Transport und Lagerbedingungen

Resthaltbarkeit bei der Lieferung: 8 Monate

Lagerung: Temperatur: -18°C oder darunter
nach dem Auftauen das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb 24 Stunden verbrauchen.

Transport: Temperatur: -18°C oder darunter

Allergene (Appendix III bis EU/2007/68)	im Produkt enthalten	Im Produktionswerk vorhanden
Allergen: V = vorhanden / A = abwesend		
Glutenhaltiges Getreide ((Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse	V	V
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	A	A
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	V	V
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	A	A
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	A	A
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	A	A
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	V	V
Schalenfrüchte (Mandeln Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Queens	A	A
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	A	A
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	A	A
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	A	A
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO2	A	A
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	A	A
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	A	A

Datum: 10.09.2024

Revision 1