



Produktspezifikation

Schupfnudeln Pustertal, tiefgefroren, kochfertig, 1000g

Artikel nr. GA405F

	Verkaufseinheit	Karton	Palette
EAN kode	8033210642052	8033210642038	
Abmessungen		400x300x h160mm	altezza: 180 cm
Nettogewicht	1 kg	6 kg	480 kg
Bruttogewicht	1,02 kg	6,26 kg	502,8 kg

Verpackung:	flow pack / Umkarton	
	Karton / Palette	80
	Lagen / Palette	10
	Kartone / Lagen	8

Produktbeschreibung: Schupfnudeln aus frischen Kartoffeln hergestellt, kochfertig, tiefgefroren; vor dem Verzehr kochen

Zutaten: Pustertaler Kartoffeln, Weizenmehl 00, Maisstärke, pasteurisierte Eier, Kartoffelstärke, Salz.

Serviervorschlag / Zubereitung: Die tiefgefrorenen Schupfnudeln in kochendes Salzwasser geben. Kochzeit ca. 1-2 Minuten. Oder bei 180-190°C frittieren. Serviervorschlag: als Beilage in Butter und Brösel geschwenkt.

Mikrobiologische Werte:	Referenzwerte	Maximalwerte
Gesamtkeimzahl	100.000	<100.000
E.Coli	0	<100
Staphylokokken	0	<100
Clostridium perfringens	0	<10
Salmonella spp.	0	<10

Durchschnittliche Nährwerte für 100g:	Brennwert (kcal):	153	Brennwert kj:	648
	Fett (g):	0,9	davon gesättigte Fettsäuren (0,2
	Kohlenhydrate (g):	30,6	davon Zucker (g):	0,9
	Eiweiß (g):	5		
	Ballaststoffe (g):	1,2		
	Natrium:	0,5		
	Salz:	1,1		

GDA	pro 100g	Pro Portion = 150g		
Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen bezogen auf 8.400 kJ / 2.000 kcal	Brennwert kcal/kj	8	Brennwert kcal/kj	11
	Fett (%):	1	Fett (%):	2
	davon gesättigte Fettsäure:	1	davon gesättigte Fettsäuren (2
	Kohlenhydrate (%):	12	Kohlenhydrate (%):	18
	davon Zucker (%):	1	davon Zucker (%):	2
	Eiweiß (%):	10	Eiweiß (%):	15
	Salz (%):	18	Salz (%):	28

Allergene: glutenhaltiges Getreide, Eier.
Kann Spuren enthalten von Gluten, Eiern, Milch.

Mindestens haltbar bis: wenn nichts anders angegeben: 15 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 gwonnt	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)	A	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: 01.08.2019

Revision 1 von 1