



Serviovorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name: vegane Gnocchi
vegan gnocchi
Artikelnummer / Article no: 255001

VEGAN

GTIN:

Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name: Kartoffelerzeugnis, tiefgekühlt
potato product, deep frozen

Zutaten / Ingredients: Wasser, WEICHWEIZENMEHL, Kartoffelstärke, Maismehl, WEICHWEIZENGRIESS, Kartoffelflocken (Kartoffeln, Emulgator E471, Curcuma), Reismehl, jodiertes Speisesalz.

water, SOFT WHEAT FLOUR, potato starch, corn flour, SOFT WHEAT SEMOLINA, potato flakes (potatoes, emulsifier E471, curcuma), rice flour, iodized salt.

Allergene / Allergens:
(gemäß / according to VO (EU) 1169/2011)

GLUTEN / GLUTEN
Kann Spuren enthalten von: EI, MILCH, SCHWEFELDIOXID und SULFITE
May contain traces of: EGG, MILK, SULFUR DIOXIDE and SULFITE.

Sensorik / Sensory criteria

Farbe / Colour:	goldgelb golden yellow
Geruch / Smell:	arteigen, ohne Fremdgeruch typical
Geschmack / Taste:	arttypisch, Kartoffelgeschmack typical, potatoes
Konsistenz / Texture:	außen fest, innen teigig

Logistik / Logistics

Inhalt netto / net weight:	5 kg
Inhalt brutto / gross weight:	5,22 g
Stückzahl pro Karton / quantity per box:	2 x 2,5 kg
Portionsmaße / size of portion:	
Kartons pro Lage / boxes per layer:	12
Lagen pro Palette / layer per pallet:	7
Kartons pro Palette / boxes per pallet:	84
Karton / box:	weiß / white [325 mm x 220 mm x 170 mm]
Lagerung / Storage conditions:	max. -18 °C
Transport / Transport conditions:	max. -15 °C
MHD / Shelf life:	18 Monate ab Produktion / 18 months from date of production
Restlaufzeit / remaining shelf life from delivery:	6 Monate / 6 months
Information / Information:	Aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren. Do not refreeze after defrosting.

Mikrobiologie / Microbiological criteria

Parameter / parameters	Einheit / Unit	m	M
Enterobacteriaceae	KbE/g cfu/g	1.000	10.000
E. coli	KbE/g cfu/g	10	100
Koag. pos. Staphylokokken / coag. pos. Staphylococci	KbE/g cfu/g	100	1.000
Bacillus cereus	KbE/g cfu/g	500	1.000
Listeria monocytogenes	KbE/g cfu/g	-	100
Salmonellen / Salmonella	in 25 g	-	n.n. in 25 g

Nährwerte pro 100 g Produkt / Nutritional values per 100 g product *

Energie / Energy	KJ	751
	kcal	177
Fett / Fat:	g	0,5
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	0,1
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	38
davon Zucker / of which sugar:	g	0,4
Eiweiß / Protein:	g	4,0
Salz / Salt:	g	0,60

* Die Werte wurden rechnerisch ermittelt. / All values are calculated.

Zubereitung / Preparation:

Tiefgekühlte Gnocchi in siedendem Salzwasser ca. 2 min kochen.
Danach in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abschrecken.

Cook deep frozen gnocchi in boiling water for ca. 2 minutes.
Put in a sieve and quench with cold water.

Diese Zubereitung soll eine Kerntemperatur von mindestens 75 °C sicherstellen. Es handelt sich hierbei nur um eine Empfehlung. Schwankungen verschiedener Öfen-Modelle, die Fülle der Beladung etc. müssen immer berücksichtigt werden.

These preparation instructions ensure a core temperature of minimum 75 °C. These instructions are guidelines only. You must always take into account the variation in the ovens, way of loading in the oven etc.

Rechtsgrundlagen / Legal basis

Anforderungen Gentechnik / Requirements regarding GMO

Wir bestätigen hiermit, dass die von uns gelieferten Produkte den derzeitigen geltenden lebensmittel-rechtlichen Vorschriften der EU Verordnung zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebensmittel (gem. EG-VO 1829/2003 und 1830/2003) entsprechen.

We herewith confirm, that the products delivered by us correspond to the present valid food-juridical regulations of the EU order for the identification, accreditation and retraceability of genetically modified food (according to EG-regulations 1829/2003 an 1830/2003).