



Nährwertangaben								
Nährwerte pro 100g	Energie		Fett	davon ges. FS	Kohlenhydrate (davon Zucker)	Ballaststoffe	Eiweiß	Salz
	693 kJ	164 kcal	0,6 g	0 g	36 g (3,5 g)	3,1 g	1,7 g	1,4 g
Produktparameter								
Stückgewicht	6-8 g +/- 5 %							
Größe in mm								
Füllungsanteil	0 %							
Teiganteil	100 %							
Sensorik								
Aussehen	typ. Gnocchi							
Farbe	grün							
Geruch	arttypisch							
Geschmack	arttypisch							
Konsistenz	arttypisch							
Mikrobiologie								
* Koloniebildende Einheit **nicht nachweisbar	Escherichia coli	Koagulase-positive Staphylokokken	Präsumptive Bacillus cereus	Salmonella	Listeria monocytogenes			
Richtwert in Kbe* / g	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>2</sup>	5 x 10 <sup>2</sup>	---	---			
Warnwert in Kbe* / g	1 x 10 <sup>3</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>	n.n.** in 25 g	1 x 10 <sup>2</sup>			
Richt- und Warnwerte für rohe oder teilgegart TK-Fertiggerichte bzw. Teile davon, die vor dem Verzehr gegart werden müssen, DGHM 2014								
Zubereitungshinweis								
 Tiefgekühlt in kochendes leicht gesalzenes Wasser geben. Ziehen lassen bis Gnocchis oben schwimmen, nicht nochmals aufkochen (evt. mit etwas Butter in der Pfanne leicht an schwenken) oder mit einer Sauce nach Wahl mischen und erhitzen.								
Nur erhitzt verzehren.								
Genetisch veränderte Organismen								
Wir bestätigen, dass das Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand im Sinne der EG Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie der EG Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln, nicht aus gentechnisch veränderten Organismen besteht bzw. gentechnisch veränderte Organismen enthält oder Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt wurden.								
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe								
Zusatzstoffe	Enthalten		in folgenden Zutaten					
	Ja	Nein						
Farbstoff		x						
Konservierungsstoff		x						
Antioxidationsmittel		x						
Geschmacksverstärker		x						
geschwefelt		x						
geschwärzt		x						
gewachst		x						
Süßungsmittel		x						
Phosphat		x						

<b>Allergene</b>			
Allergene Stoffe	Enthaltene Allergene	Kreuzkontamination möglich	
		Ja	Nein
Glutenhaltige Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Kartoffelteigmischung, Hartweizengrieß		
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: WEIZEN	Kartoffelteigmischung, Hartweizengrieß		
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: ROGGEN			x
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: GERSTE			x
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: HAFER			x
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: DINKEL			x
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: KAMUT			x
Krebstier- und Krebstiererzeugnisse			x
Eier und Eierzeugnisse			x
Fisch und Fischerzeugnisse			x
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse			x
Soja und Sojaerzeugnisse			x
Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)			x
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Schalenfrüchte, namentlich: MANDELN (Amygdalus communis L.)			x
Schalenfrüchte, namentlich HASELNÜSSE (Corylus avellana)			x
Schalenfrüchte, namentlich WALNÜSSE (Juglans regia)			x
Schalenfrüchte, namentlich KASCHUNÜSSE (Anacardium occidentale)			x
Schalenfrüchte, namentlich PECANÜSSE (Carya illinoensis)			x
Schalenfrüchte, namentlich PARANÜSSE (Bertholletia excelsa)			x
Schalenfrüchte, namentlich PISTAZIEN (Pistacia vera)			x
Schalenfrüchte, namentlich MACADAMIA- oder QUEENSLANDNÜSSE (Macadamia ternifolia.)			x
Sellerie und Sellerieerzeugnisse			x
Senf und Senferzeugnisse			x
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse			x
Schwefeldioxid und Sulfit > 10 ppm			x
Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse, wie z.B. Schnecken, Muscheln oder Austern			x
Lupine (auch Wolfsbohne) und Lupinerzeugnisse			x
Eine komplette Alba-Liste kann angefordert werden.			