



Produktspezifikation

Spinatknödel ca. 75g x 14 x 6, roh

Version: 0 vom 20.07.2023



Artikelnummer:	19101
Marke:	Pan
Verkehrsbezeichnung:	Spinatknödel, roh, tiefgefroren, 1,05kg
EU-Zolltarifnummer:	19022099

Produktbeschreibung

Spinatknödel. Ein traditionelles Gericht der Südtiroler Küche. Ideale Portionsgröße, eignet sich als vegetarische Tellermitte. Hoher Spinatanteil (40%), angereichert mit Schnittkäse und Butter, mit Knoblauch, Pfeffer und Muskatnuss im Geschmack verfeinert, besonders flaumig. Tiefgefroren.



Zutaten und Allergene

Zutaten: Spinat 40%, Brotwürfel (WEIZENMEHL Typ "0", Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Salz, WEIZENMALZMEHL, WEIZENGLUTEN, Saccharose, Emulgator E472e, Dextrose), EIER, MILCH, WEIZENMEHL, Schnittkäse (enthält MILCH), getrocknete Zwiebel, Sonnenblumenöl, Butter (enthält MILCH), Salz, Knoblauchpulver, Pfeffer, Muskatnuss.

Kann Spuren enthalten von: SESAM, SCHALENFRÜCHTEN, SOJA.

Allergene laut Rezeptur: WEIZEN (Gluten), EIER, MILCH (inkl Laktose)



Zubereitung

Vor dem Verzehr kochen.

Die gefrorenen Knödel aus der Verpackung nehmen und wie folgt zubereiten:

Kombidämpfer: Auf einem befetteten Lochblech ausbreiten und bei 100°C ca. 20 Minuten lang bei 100% Luftfeuchtigkeit dämpfen.

Kochtopf: Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und bei mäßiger Hitze ca. 20 Minuten lang leicht köcheln lassen (mit Deckel).

Hinweis: Die Zubereitungszeit kann je nach Gerätetyp und Produktmenge variieren.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen!



Produktspezifikation

Spinatknödel ca. 75g x 14 x 6, roh

Version: 0 vom 20.07.2023



Produktmerkmale

- ohne zusätzliche Aromen
- ohne künstliche Aromen
- ohne künstliche Farbstoffe
- ohne gehärtete Fette
- frei von GVO
- palmölfrei
- vegetarisch



Nährwertangaben

	Mittelwerte je 100g
Energie kJ	730kJ
Energie kcal	174kcal
Fett	7.2g
davon gesättigte Fettsäuren	3.1g
Kohlenhydrate	18g
davon Zucker	3.3g
Eiweiß	7.0g
Salz	0.90g



Mikrobiologische Grenzwerte KbE/g

analytischer Parameter	Grenzwerte
Gesamtkeimzahl	<10.000.000
Enterobacteriaceae	<1.000
Escherichia coli	<100
Staphylococcus aureus	<500
Hefen	<10.000
Schimmel	<2.000
Listeria monocytogenes/25g	neg/25g
Salmonella/25g	neg/25g



Produktspezifikation

Spinatknödel ca. 75g x 14 x 6, roh

Version: 0 vom 20.07.2023



Produkthandling

Transport- und Lagerbedingungen:	Temperatur: -18°C oder tiefer
Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum:	18 Monate
Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung:	12 Monate



Verpackung

Art der Verpackung	EAN-Code	Abmessungen	Nettogewicht	Bruttogewicht	
Basiseinheit	8000460021036	28,0x19,5x5,5 cm	1,05 kg	ca. 1,063 kg	1,05 kg/Beutel
Umkarton	8000460020985	37,0x27,0x20,0 cm	6,3 kg	ca. 6,56 kg	6 Beutel/Umkarton
					72 Umkartons/Palette
Palette		120x80x175 cm	453,6 kg	ca. 478 kg	8 Lagen/Palette
					9 Umkartons/Lage

Freigaben

	ERSTELLUNG	PRÜFUNG	FREIGABE
Unterschrift:	Melnickenko Tatjana	Furlani Matthias	Huber Karl
Datum:	17.07.2023	20.07.2023	20.07.2023