

Art Nr.: 807

Version: 005

KARTOFFELNUDELN 10 kg**HANDELSÜBLICHE SACHBEZEICHNUNG:**

Kartoffelnudeln 10kg, tiefgekühlt

PRODUKTBESCHREIBUNG:

Kartoffelnudeln aus Kartoffelteig, vorgekocht und anschließend frei rollend gefrostet, abgefüllt in einem Karton mit Polysack.

Aussehen/Farbe: weiße Nudeln aus Kartoffelteig, homemade style, länglich, gebogen
Geruch/Geschmack: nach Teigwaren, frei von Fremdeinflüssen und Fremdgeschmack.
Textur/Konsistenz: feiner, weicher Biss, nicht klebrig oder abgekocht
Herkunft: produziert in Österreich

NENNFÜLLMENGE: 10 kg**ZUTATEN:**

Kartoffeln (62%), Weizenmehl, Weizengrieß, Ei, jodiertes Speisesalz

Zutaten	Anteil	Bestandteile bzw. Lebensmittelzusatzstoffe
Wasser		
Weizenmehl		
Weizengrieß		
Kartoffelflocken	14%	
Volleipulver		
Vollsalz jodiert		

PHYSIKALISCHE KENNWERTE:

Länge	35-70mm	min. 80%
	< 35mm	max. 10%
	> 70mm	max. 10%
Durchmesser	11-15mm	
Gewicht	57-85g	
Zusammengefrorene		max. 5 %

ZUBEREITUNGSANLEITUNG:

Kartoffelnudeln in kochendes Wasser geben, einmal kurz aufkochen lassen und abseihen. In heißer Butter oder Margarine schwenken.

Art Nr.: 807

Version: 005

KARTOFFELNUDELN 10 kg**NÄHRWERTE:** (pro 100 g; berechnete Werte)

Energie	703 kJ
Energie	166 kcal
Eiweiß	5,1 g
Kohlenhydrate	32,3 g
davon Zucker	0,3 g
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Ballaststoffe	2,9 g
Natrium	0,32 g
Proteinheiten	2,7

ALLERGENE:

	ja	nein	Kommentar (Quelle bei "ja")
glutenhältiges Getreide (Weizen, ..) und Produkte daraus	X		Weizenmehl, Weizengrieß
Krebstiere und Produkte daraus		X	
Ei und Produkte daraus	X		Volleipulver
Fisch und Produkte daraus		X	
Erdnüsse und Produkte daraus		X	
Soja und Produkte daraus		X	
Milch und Produkte daraus (inkl. Laktose)		X	
Hartschalenobst und Produkte daraus		X	
Sesamseed und Produkte daraus		X	
Sellerie und Produkte daraus		X	
Senf und Produkte daraus		X	
Sulfite > 10 mg/kg		X	
Weichtiere und Produkte daraus		X	
Lupine und Produkte daraus		X	

MIKROBIOLOGISCHE GRENZWERTE:

Keime pro Gramm	n	c	m	M	Einheit
Gesamtkeimzahl:	5	2	100.000	1.000.000	cfu/g
Enterobacteriaceae	5	2	1.000	10.000	cfu/g
E. coli	5	2	10	100	cfu/g
Staph. aureus	5	1	100	500	cfu/g
Hefen und Schimmel	5	2	100	1.000	cfu/g
Listeria monocytog.:	5	1	10	100	cfu/g
Salmonella	5	0	n.n./25g		

Art Nr.: 807

Version: 005

KARTOFFELNUDELN 10 kg

Werte für n und c basieren auf dem ICMSF System und es gelten folgende Definitionen:

n: Anzahl der zufällig gewählten Proben.

c: Maximale Anzahl der Proben zwischen m und M.

m: Grenzwerte die in Lebensmitteln akzeptabel und erreichbar sind.

M: Maximal akzeptabler Wert. Ein Probenergebnis oberhalb M ist nicht mehr akzeptabel. Wenn keine Werte für n und c angegeben sind, repräsentieren die Standards für m und M GMP und den jeweils maximalen Wert.

VERPACKUNG:

Produktverpackung: 10 kg im Karton mit PE-Innensack

Transportverpackung: identisch mit Produktverpackung

VE/Lage: 9

Lage/Palette: 8

Palettengewicht: 769 kg

Karton- Innenmaße: 385 x 255 x 205 mm

Karton- Außenmaße: 393 x 263 x 215 mm

Füllmenge: Entspricht der FPVO 1993 (TU1 = 9850 g)
Der Durchschnitt eines Loses darf nicht unter 10.000 g pro Packung liegen.

Loskennzeichnung: Codierung (schichtweise) LJTTTS
Mindesthaltbarkeitsdatum

Etikette: ja

LEBENSMITTELRECHT:

Das Produkt (inklusive der Verpackung) entspricht dem österreichischen und EU- Lebensmittelrecht und ist frei von pathogenen Keimen. Das Produkt ist frei von nachweisbaren GMO-Bestandteilen.

TRANSPORT: -18 °C oder kälter

LAGERUNG: -24 °C oder kälter

MINDESTHALTBARKEIT: 30 Monate