

**WEINBERGMAIER**

SPEZIFIKATION

Tiefkühlkost Weinbergmaier GmbH, Leopold Werndl Strasse 1
A-4493 Wolfers, Tel: 07253/7691, Fax: 07253/7691-25
office@weinbergmaier.at www.weinbergmaier.at

DIE HEIMAT ÖSTERREICHISCHER SPEZIALITÄTEN

Grießflammerienockerl

Vorgekocht, gebrösel, tiefgekühlt.

Artikelnummer	00243						
Stückgewicht (g) ca.	37						
Toleranz in%:	10	Stückgewicht (g) ca., min.	33,3	Stückgewicht (g) ca., max.	40,7		
MHD in Tagen	365	ab Produktion					
Füllgewicht in g:	0						
EH pro VE	2,5	Kg	VE pro Karton	2			
Karton pro Lagen:	16	Lagen pro Palette:	7	Karton pro Palette	112		
Kartonart	Faltkarton	Neutral	<input checked="" type="checkbox"/>	Bedruckt	<input type="checkbox"/>		
Kartonmaße	290x190x215 mm	Kartongewicht g:	188				
Folienart:	KPF						
Verpackungsmaße VE		l x b x h, ca., in mm					
Verpackungsgewicht g VE	14						
VK Artikelnr.	00243	Umkarton ArtNr	00244				
VK EAN	9002050002431	Umkarton EAN	9002050002448				
Beutelcodierung	<input type="checkbox"/>	Beuteletikett	<input checked="" type="checkbox"/>	Kartonetikett	<input type="checkbox"/>	Palettenetikett	<input checked="" type="checkbox"/>

Beschreibung

Nockerl aus Grießmasse (91%), vorgekocht, umhüllt mit süßen gerösteten Bröseln, tiefgekühlt.

Zutaten

Wasser, WEIZENGRIESS (17 %), VOLLEI, Palmfett, Brösel (WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz), Zucker, BUTTER, Margarine (Palmfett, Kokosfett, Rapsöl, Wasser, Emulgatoren E 322 und E 471, Speisesalz), VOLLMILCHPULVER, jodiertes Speisesalz, Vanillezucker (Zucker, natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Vanilleextrakt), Maismehl, Dextrose, Maisstärke, natürliches Zitronenöl, natürlicher Zitronensaft, Gewürz, Backtriebmittel (Diphosphat, Natriumcarbonat). Kann Spuren von Nüssen, Soja und Sellerie enthalten.



SPEZIFIKATION

Tiefkühlkost Weinbergmaier GmbH, Leopold Werndl Strasse 1
A-4493 Wolforn, Tel: 07253/7691, Fax: 07253/7691-25
office@weinbergmaier.at www.weinbergmaier.at

DIE HEIMAT ÖSTERREICHISCHER SPEZIALITÄTEN

Grießflammerienockerl

Vorgekocht, gebrösel, tiefgekühlt.

Zubereitung

Mikrowelle: Tiefgefrorene Nockerl (5 Stk.) mit zerlassener Butter beträufeln und im geschlossenen Mikrowellengeschirr ca. 3 Minuten bei 600 Watt regenerieren, kurz ziehen lassen.
Kombidämpfer: Tiefgefrorene Nockerl auf befestetes Blech auflegen, mit Butter beträufeln, bei 130 °C auf Stufe Kombidampf (35 % Dampf) ca. 18 Minuten erhitzen.
Serviervorschlag:
Heiße Nockerl auf Fruchtspiegel (Erdbeer, Himbeer etc.) setzen, mit Eis und Schlagobers ausgarnieren, anzuckern und servieren

MIKROBIOLOGISCHE RICHTWERTE:

Gesamtkeimzahl:	1x10 ⁵	Koag. pos.Staphylok.:	1x10 ¹
Listeria Monocytog.:	1x10 ²	Enterobacteriaceae:	1x10 ²
Salmonella:	nn in 25g	Escherichia Coli:	<1x10 ¹
Schimmelpilze:	<1x10 ²	Hefen:	x

Angaben der Werte pro Gramm, nn: nicht nachweisbar, Werte sind Maximalwerte
Die Werte verstehen sich als Richt- sowie als Maximalwerte anerkannter fachlicher Literatur.
Die Werte gelten bei sachgemäßer Lagerung mindestens bis zum Ende des angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatums

NÄHRWERTANGABEN:

KJ:	722	Kcal:	172
Eiweiß g:	3,6	Die Angaben sind durchschnittliche Nährwerte pro 100g, berechnet, Richtwerte	
Kohlenhydrate g:	18,8		
Fett g:	9,2		
BE:	1,6		

Salz 0,3g; Zucker 3,6g; gesättigte Fettsäuren 4,1g; Ballaststoffe 1,5g



SPEZIFIKATION

Tiefkühlkost Weinbergmaier GmbH, Leopold Werndl Strasse 1
A-4493 Wolfers, Tel: 07253/7691, Fax: 07253/7691-25
office@weinbergmaier.at www.weinbergmaier.at

DIE HEIMAT ÖSTERREICHISCHER SPEZIALITÄTEN

Grießflammerienockerl

Vorgekocht, gebrösel, tiefgekühlt.

ANGABEN ZU ALLERGENEN*

<input checked="" type="checkbox"/> Glutenhaltige Getreide **	Weizengrieß, Weizenmehl
<input type="checkbox"/> Krustentiere **	
<input checked="" type="checkbox"/> Hühnereier **	Vollei
<input type="checkbox"/> Fisch **	
<input type="checkbox"/> Erdnuss **	
<input type="checkbox"/> Sojabohnen **	
<input checked="" type="checkbox"/> Milch- inkl. Lactose **	Vollmilchpulver, Butter
<input type="checkbox"/> Nüsse **	
<input type="checkbox"/> Sellerie **	
<input type="checkbox"/> Senf **	
<input type="checkbox"/> Sesam **	
<input type="checkbox"/> Sulfit >10mg SO₂/kg	
<input type="checkbox"/> Lupinen **	
<input type="checkbox"/> Weichtiere **	

** : Und daraus hergestellte Erzeugnisse

Das Fehlen eines Häkchens bedeutet, dass dieses Allergen nicht Bestandteil der Rezeptur ist. Geringe Mengen so eines Allergens können jedoch prozesstechnisch bedingt enthalten sein. Die vorstehenden Angaben wurden nach bestem Wissen erstellt und stützen sich auf unseren heutigen Kenntnisstand.



SPEZIFIKATION

Tiefkühlkost Weinbergmaier GmbH, Leopold Werndl Strasse 1
A-4493 Wolfers, Tel: 07253/7691, Fax: 07253/7691-25
office@weinbergmaier.at www.weinbergmaier.at

DIE HEIMAT ÖSTERREICHISCHER SPEZIALITÄTEN

Grießflammerienockerl

Vorgekocht, gebrösel, tiefgekühlt.

KENNZEICHNUNG GENTECHNISCH VERÄNDERTE LEBENSMITTEL

Dieses Produkt wird gemäß den europäischen und den österreichischen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht. Bei der Kennzeichnung genetisch veränderter Lebensmittel folgt Fa. Weinbergmaier den gültigen bestehenden Kennzeichnungsbestimmungen bzw. den anzuwendenden EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebens- und Futtermittel. Danach besteht für dieses Produkt keine Gentechnik-Kennzeichnungspflicht.

Sollte sich diese tatsächliche Situation ändern, werden wir Sie gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 zur Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermittel davon in Kenntnis setzen.



Unser Unternehmen ist zertifiziert nach dem International Food Standard sowie gemäß einem speziellen Prüfprogramm mit Inhalten von SA8000, EMAS und OHSAS. Wir verfügen auch über die Bio-Zulassung und dürfen in unserem Werk Bio-Produkte herstellen.

DIESE SPEZIFIKATION WURDE AUTOMATISCH GENERIERT. Diese Spezifikation ersetzt alle bisherigen Spezifikationen dieses Artikels und ist auch ohne Unterschrift gültig! Angaben zu Allergenen beziehen sich teilweise auf Informationen unserer Vorlieferanten

Etwas Abweichungen und Fehler im Datenbanksystem vorbehalten. Diese Spezifikation gilt für den Artikel zum Zeitpunkt der Ausstellung.