

Artikel	TK GNOCCHI NATUR VORGEKOCHT 10KG HILCONA
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	65000207
Artikelbeschreibung	Gnocchi vorgekocht, tiefgekühlt
Abpackung / Nettogewicht	1 x 10
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Schlauchbeutel, blau
Verpackungsmaterial	PE (Polyethylen)
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Hilcona AG
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Faltschachtel (Pappkarton)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Wasser, WEIZENMEHL, Kartoffelflocken (Kartoffeln, Gewürzextrakte), HARTWEIZENGRIESS, Speisesalz. Kann Spuren von Soja enthalten.
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	659 / 155
Fett	
gesamt	0,50
gesättigte Fettsäuren	0,10
Kohlenhydrate	
gesamt	32,00
davon Zucker	1,20
Eiweiß	4,90
Salz	0,80

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	

Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	Weizenmehl, Hartweizengrieß
Dinkel			x
Gerste			x
Hafer			x
Kamut			x
Roggen			x
Weizen		x	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose			x
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Cashewnüsse			x
Haselnüsse			x
Macadamia- oder Queenslandnüsse			x
Mandeln			x
Paranüsse			x
Pecannüsse			x
Pistazien			x
Walnüsse			x
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2			x
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Zusatzstoffe			
		ja	nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher		x	
chininhaltig			x

coffeinhaltig	X
enthält eine Phenylalaninquelle	X
geschwärzt	X
geschwefelt	X
gewachst	X
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	X
mit Antioxidationsmittel	X
mit Aromastoffen	X
mit Azofarbstoffen	X
mit Emulgatoren	X
mit Farbstoff	X
mit Geschmacksverstärker	X
mit Konservierungsstoff	X
mit Nitrat	X
mit Nitritpökelsalz	X
mit Pflanzeneiweiß	X
mit Phosphat	X
mit Süßholzextrakt	X
mit Süßungsmittel(n)	X
mit Tafelsüße auf Grundlage von ...	X
taurinhaltig	X
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)	X

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		X
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		X
Bio		X
Ernährungsformen		
Halal		X
Koscher		X
Vegan	X	
vegetarisch	X	
gentechnisch verändert		X
ist Formfleisch		X

ist Formfisch	x
Technik	
a) Metalldetektion	x
b) Gewichtskontrolle	x
Tiefkühlprodukt	x
unter Schutzatmosphäre verpackt	x
Verwendungszweck	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Zubereitungshinweis	<p>Kombidämpfer: Pro Lochschale 1 kg tiefgefrorene Gnocchi einfüllen. Mit wenig Fettstoff gut mischen. Kombidämpfer auf ca. 95 °C erhitzen und die Teigwaren 8 Minuten (Portion à 250 g ca. 3 Minuten) dämpfen lassen.</p> <p>Kochtopf/Kippkessel: Tiefgefrorene Gnocchi in kochendes Salzwasser geben. Wasser auf den Siedepunkt bringen (nicht kochen lassen) und die Gnocchi 3-5 Minuten ziehen lassen.</p>
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	Ovales gerilltes Teigklösschen mit hellgelber Farbe.
Geruch	typisch nach Teigwaren
Geschmack	typisch nach Teigwaren
Konsistenz	Aus dem Wasser: weich mit leichtem Biss. Aus der Bratpfanne: mit fester Kruste u
Mikrobiologische Daten	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	100000
Escherichia coli (KbE/g)	10
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1000
Hefen (KbE/g)	100
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	100
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	100

Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

Ballaststoffe in g	1,60
BetaCarotin (mg)	
Calcium (mg)	
Cholesterin (mg)	
Eisen (mg)	
ungesättigte Fettsäure (mg)	
einfach ungesättigte Fettsäure (mg)	
mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)	
Fluoride (µg)	
Folsäure (µg)	
Jod (µg)	
Kalium (mg)	
Kupfer (µg)	
Magnesium (mg)	
Mangan (µg)	
Niacin (mg)	
Phosphor (mg)	
Selen (µg)	
Vitamin A (µg)	
Vitamin B1 (µg)	
Vitamin B2 (µg)	
Vitamin B6 (µg)	
Vitamin B12 (µg)	
Vitamin C (mg)	
Vitamin D (µg)	
Vitamin E (µg)	
Vitamin H (Biotin) (µg)	
Vitamin K (µg)	