

<b>Artikel</b>	<b>TK GNOCCHI NATUR VORGEK. 2x2,5KG HILCONA</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Hilcona</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65000208</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Gnocchi vorgekocht, tiefgekühlt</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	2 x 2.5
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Schlauchbeutel
<b>Verpackungsmaterial</b>	PE (70µm) - Kunststoff-Folie, mehrfarbig bedruckt
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Hilcona AG
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Faltschachtel
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	Kartoffelpüree (Wasser, Kartoffelflocken [Kartoffeln, Gewürzextrakte]), HARTWEIZENGRIESS, Kartoffelstärke, EIER (Bodenhaltung), Speisesalz, Rapsöl. Kann Spuren von Soja und Sulfiten enthalten.
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: berechnet
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	717 / 170
<b>Fett</b>	
gesamt	1,70
gesättigte Fettsäuren	0,20
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	34,00
davon Zucker	2,70
<b>Eiweiß</b>	3,70
<b>Salz</b>	1,20

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
-----------	--------------------	---------------------

<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x	Eier
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x	Hartweizengrieß
Dinkel		x
Gerste		x
Hafer		x
Kamut		x
Roggen		x
Weizen	x	
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>		x
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
Cashewnüsse		x
Haselnüsse		x
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x
Mandeln		x
Paranüsse		x
Pecannüsse		x
Pistazien		x
Walnüsse		x
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b>		x
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b><u>Zusatzstoffe</u></b>		
	<b>ja</b>	<b>nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe</b>	x	

<b>bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	
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 Phosphat	X
mit Süßholzextrakt	X
mit Süßungsmittel(n)	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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch	X	
lactosefrei		X
glutenfrei		X

<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b>Verwendungszweck</b>	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x

### Zubereitungshinweis

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. Kochtopf/Kippkessel: Tiefgefrorene Gnocchi in kochendes Salzwasser geben. Wasser auf den Siedepunkt bringen (nicht kochen lassen) und die Gnocchi 3-5 Minuten ziehen lassen.

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	ovale Teigbällchen gerillt, gelblich
Geruch	nach Teigwaren
Geschmack	nach Teigwaren
Konsistenz	weicher Biss

### Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	100.000 KBE/g
Escherichia coli (KbE/g)	10 KBE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1.000 KBE/g
Hefen (KbE/g)	100 KBE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	100 KBE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	100 KBE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	100 KBE/g