

<b>Artikel</b>	<b>TK SCHUPFNUDELN 2,5KG STANNECKER</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Stannecker</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65011139</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Kartoffel-Schupfnudeln, tiefgekühlt</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 2.5
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Siegelrandbeutel
<b>Verpackungsmaterial</b>	PETP / PE 12 / 60
<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>	Stannecker GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton (enthält 4 Beutel)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	Trinkwasser, 20% Kartoffelflocken (Kartoffeln, Emulgator: E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Stabilisator: E450 Diphosphate; Antioxidationsmittel: E304 Ascorbinsäureester, E224 KALIUMDISULFIT, E330 Citronensäure; Gewürzextrakte), WEIZENMEHL, 8% Kartoffelstärke, pasteurisiertes VOLLEI, Salz, Muskat
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	753 / 177
<b>Fett</b>	
gesamt	1,20
gesättigte Fettsäuren	0,30
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	36,10
davon Zucker	0,20
<b>Eiweiß</b>	4,70
<b>Salz</b>	0,07

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

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

	vorhanden	
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x	Vollei
<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	Weizenmehl
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 SO2</b>	x	Kaliumdisulfit
<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>Zusatzstoffe</b>		
	ja	nein

<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>		X
<b>chininhaltig</b>		X
<b>coffeinhaltig</b>		X
<b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>		X
<b>geschwärzt</b>		X
<b>geschwefelt</b>	X	
<b>gewachst</b>		X
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>		X
<b>mit Antioxidationsmittel</b>	X	
<b>mit Aromastoffen</b>		X
<b>mit Azofarbstoffen</b>		X
<b>mit Emulgatoren</b>	X	
<b>mit Farbstoff</b>		X
<b>mit Geschmacksverstärker</b>		X
<b>mit Konservierungsstoff</b>		X
<b>mit Nitrat</b>		X
<b>mit Nitritpökelsalz</b>		X
<b>mit Phosphat</b>	X	
<b>mit Süßholzextrakt</b>		X
<b>mit Süßungsmittel(n)</b>		X
<b>taurinhaltig</b>		X
<b>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)</b>		X

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
<b>aufgetaut</b>		X
<b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b>		X
<b>Bio</b>		X
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch		X
lactosefrei		X

glutenfrei	x
<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b><u>Verwendungszweck</u></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**

Pfanne: Die gefrorenen Kartoffelschupfnudeln in einer heißen Pfanne mit etwas Butter kross anbraten. Man reicht sie als Beilage zu allen herzhaften Fleischgerichten oder mit Mohn und Zucker verfeinert ergeben sie eine schmackhafte Süßspeise. Friteuse: Die gefrorenen Kartoffelschupfnudeln in der Friteuse goldgelb bei ca. 150°C frittieren.

### **Sensorische Eigenschaften**

Aussehen	appetitlich aussehende haushaltsüblich zubereitete Kartoffelschupfnudeln, zartgelb
Geruch	aromatisch
Geschmack	nach Kartoffeln, abgerundet, vollmundig
Konsistenz	bissfest

### **Mikrobiologische Daten**

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	<10 <sup>7</sup>
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	<10 <sup>5</sup>
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	<100/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	<10 <sup>4</sup>