



**Produktespezifikation: Gnocchi**

**Artikel-Nr.: 7200**

### Produktbeschreibung

Sachbezeichnung	Erzeugnis aus Kartoffeln
Produktionsland	Schweiz
Herkunft der Zutaten	*Schweiz, Europa
Zutaten (gem. LIV)	*Kartoffeln gekocht 91%, Kartoffelstärke (6%), Verdickungsmittel (Gurarkernmehl E412), Salz, Streuwürze, Gemüsebouillon, Pfeffer, Muskatnuss

### Produkte Eigenschaften

Aussehen	Typische Gnocchiform
Farbe	elfenbein
Geruch	arttypisch nach Kartoffeln
Geschmack	arttypisch
Konsistenz/Textur	tiefgekühlt

### Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl (AMK)	< 1'000'00 KbE/g
Escherichia coli	< 100 KbE/g
Salmonellen	nn in 25g
Listeria monocytogenes	100 KbE/g

### Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Garantierte Resthaltbarkeit	2 Monate
Mindesthaltbarkeit ab Produktion	24 Monate
Lagerbedingungen	Tiefgekühlt bei - 18°C (Aufgetautes Produkt nicht wieder einfrieren)
Hinweis	Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.
Standardverpackung	Cart 6 kg 6 x 1 kg
Identifikation	Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer, Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht bezeichnet.



**Produktespezifikation: Gnocchi**

**Artikel-Nr.: 7200**

**Nährstoffe**

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

Energie KJ (in „KJ pro 100 g“)	391
Energie Kcal (in „KCal pro 100 g“)	93
Fett total	0.1
Gesättigte Fettsäuren	0.01
Kohlenhydrate total	20.0
Kohlenhydrate, davon Zucker	5.6
Proteine	1.9
Salz	0.2

**Generelle Aussagen**

Vegan	Ja
Ovo-lacto vegetarisch	Ja
Ovo vegetarisch	Ja
Lacto vegetarisch	Ja
Pesco vegetarisch	Ja
Kosher	Nein
Halal	Nein



**Produktespezifikation: Gnocchi**

**Artikel-Nr.: 7200**

### Bestätigungen und Zertifikate

Gesetzeskonformität	Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der aktuellen CH sowie relevanten Anforderungen der EU-Lebensmittelgesetzgebung.
Produktesicherheit	Dieses Produkt ist im betrieblichen HACCP-Plan berücksichtigt und ist soweit technologisch machbar frei von Fremdkörpern.
Gentechnologie	Wir bestätigen, dass dieses Produkt weder ein gentechnisch veränderter Organismus ist, noch solche enthält oder daraus gewonnen wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als GVO Erzeugnis gemäss LIV sowie Verordnung (EG-VO) Nr.1830/2003.
Bestrahlung	Wir bestätigen, dass dieses Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als bestrahltes Erzeugnis gemäss LIV sowie Richtlinie (EG) Nr.13/2000.
Analysen/Zertifikate	Unsere Preise verstehen sich exklusiv Analysen und Zertifikate.
Schlussbemerkung	Alle Angaben sind, nach bestem Wissen, wahrheitsgetreu. Änderung werden dem Kunden vor Auslieferung mitgeteilt. Die Angaben dieser Spezifikation sind vertraulich zu behandeln.
Gültigkeit der Spezifikation	Diese Spezifikation wurde EDV unterstützt erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig. Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen Versionen.

### Bemerkungen

Anwendung	bei 100°C Voll-Dampf, 8 bis 10 Minuten, leicht geölt oder im Salzwasser 4 bis 6 Minuten leicht kochen, bis die Gnocchi obenauf schwimmen. Die Gnocchi können nature, in Öl geschwenkt, an einer Sauce, gratiniert oder sautiert serviert werden.
Info	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.



Produktespezifikation: **Gnocchi**

Artikel-Nr.: **7200**

**Allergene:**

	enthält keine enthalten	<input type="checkbox"/> nicht enthalten	unbeabsichtigte Vermischung möglich
Sellerie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krustentiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fische	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gluten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sojabohnen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sulfite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Gluten-Arten**

- Weizen
- Roggen
- Gerste
- Hafer
- Dinkel
- Kamut

**Nuss-Arten**

- Mandeln
- Haselnüsse
- Walnüsse
- Cashewnüsse
- Pecannüsse
- Paranüsse
- Pistazien
- Macadamianüsse