

Produktspezifikation



Verkehrs-Bezeichnung	Eierspätzle, 2,5 kg			
Art.-Nr.	2001	-	-	-
Nettogewicht Gebinde	2,5 kg			
Menge Umgebinde	4 Btl.			
EAN Gebinde	4 000 2120 2001 4			
EAN Umgebinde	4 000 2121 2001 1			
Bruttogewicht Gebinde	2,5329 g			
LxBxH Gebinde in mm	415x285x35			
Nettogewicht Umgebinde	275 g			
LxBxH Umgebinde in mm	420x300x165			
Umgebinde/Eimer pro Palette	48			
Lieferant/Hersteller	Töpfer-Feinkost GmbH Co. KG, 86633 Neuburg a. d. Donau			
Produkt Beschreibung	Eierspätzle in lebensmittelechter, unbedruckter Kunststoffolie mit Etikett, unter Schutzatmosphäre verpackt.			
Sensorik	Bassgelbe, gegarte Eierspätzle, arttypisch.			
Zutaten:	WEIZENMEHL, Trinkwasser, 18% VOLLEI, Speisesalz, Rapsöl, Säuerungsmittel: Citronensäure, Gewürzextrakt.			
Allergeninfo	Kennzeichnungspflichtige Allergene sind in GROSSBUCHSTABEN hervorgehoben. Trotz sorgfältiger Herstellungspraxis können technologisch unvermeidbare Spuren nicht ausgeschlossen werden.			
Ernährungsparameter	vegetarisch, lactosefrei.			
Nährwertangaben * je 100 g Fertigerzeugnis Angaben in g	Energie (kj/kcal) 690/164 Fett (g) 3,1 d. ges.Fettsäuren (g) 0,6 Kohlenhydrate (g) 27,0 davon Zucker (g) 0,5 Ballaststoffe(g) 1,6 Eiweiß (g) 6,1 Salz (g) 1,0 * Nährwerte sind errechnete Werte auf Basis der Rezeptur, Lieferanten- & Literaturangaben und stellen keine analytischen Messwerte dar.			
MHD/Verbrauchsdat.* Temperaturführung mind. Restlaufzeit	MHD +2°C. - + 7°C. 14 Tage * Das MHD/Verbrauchsdatum gilt nur unter Einhaltung der Temperaturvorgaben für ungeöffnete Gebinde.			

Verkehrs-Bezeichnung	Eierspätzle, 2,5 kg
Besonderheiten	Nach Öffnung innerhalb von 1-2 Tagen verbrauchen
Mikrobiologische Richtwerte	Der bakteriologische Status der Produkte entspricht den Empfehlungen der Kommission Lebensmittelmikrobiologie und Lebensmittelhygiene der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie.
Zubereitung	Die Eierspätzle in einer beschichteten Pfanne mit etwas Butter oder Öl anbraten. Vor Verzehr durchgaren.
Gentechnik - GVO	Das Produkt enthält keine Inhaltsstoffe die der Richtlinie (Novel-Food) entsprechen und ist gemäß den GVO-Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig, hierüber liegen uns Lieferantenbestätigungen nach Artikel 11 (4) der VO-EG Nr. 2018/848 vor.
Rechtliche Bestimmungen	Hiermit bestätigen wir, dass die Verpackungen unserer Produkte für den Kontakt mit Lebensmitteln gemäß der EU-Verordnung 1935/2004 zugelassen sind. Für Verpackungen mit direktem Produktkontakt liegen uns entsprechende Lieferantenunterlagen vor. Das Produkt einschließlich seiner Verpackung entspricht den derzeit gültigen deutschen und EG rechtlichen Vorgaben.
Gültigkeit	Diese Spezifikation entspricht unseren derzeitigen Kenntnissen, sie ist bis auf Widerruf bzw. Zusendung einer aktualisierten Fassung gültig.
Allgemeine Erklärung	Die TöPfer Feinkost GmbH & Co. KG hat ein HACCP-Konzept gemäß der VO (EG) Nr. 852/2004 eingeführt. Wir sind ein nach IFS (International Featured Standard) zertifiziertes Unternehmen. Das Produkt bzw. unsere Rohstoffe werden keiner Behandlung mit ionisierenden Strahlen unterzogen. Die Angaben dieser Spezifikation beziehen sich auf das Produkt im Originalgebinde. Die Weiterverarbeitung des Produktes muss in Übereinstimmung mit den allgemeinen GMP-/HACCP-Grundsätzen unter Einhaltung hygienischer Bedingungen erfolgen. Die vorstehenden Angaben basieren auf unserem derzeitigen Kenntnissen & Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen zustande gekommen sind. Sie stellen jedoch keine Zusicherung im rechtlichen Sinne dar, da Schwankungen in grundsätzlich allen dargestellten Werten wegen der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht auszuschließen sind. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produkthandhabung Qualitätsänderungen ergeben, die außerhalb unseres Einflussbereiches liegen. Diese Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht. Dieses Dokument wurde EDV-technisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.



Ihr Partner in Sachen guter Geschmack

Guten Appetit!
www.toepfer-feinkost.de