

APPROVED ARTWORK TEXT

Page 1 of 3

14-Oct-2020 17:14

Spec. / Rev. 66008555IS / 9

Description LCON Cremespinat AT

Created By Vera Kofler

Created On 17-Jan-2020 14:25:09

Status CURRENT

Frame Id / Rev. IFG-CONSPEC-2014 / 25

Last Modified By Julia Nussbaumer

Planned Eff. 28-Feb-2020

Specification Type CON

Last Modified On 18-Feb-2020 09:50:56

Current On 28-Feb-2020 21:40:59

Note

General Information

Description

Cremespinat, abgefüllt in eine Faltschachtel; tiefgekühlt.

Product Name Details

Property	Description
Brand Name	Iglo
Product Name	Cremespinat
Subdescription	fix und fertig

BOP Legal Descriptor

Passierter Spinat mit Sauerrahm verfeinert, gewürzt, tiefgekühlt.

Coding Requirements

Property	Yes	No	Comment
Date of First Freeze	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Ingredient Declaration

Ingredients Declaration

Passierter Spinat (81%), ENTRAHMTE MILCH, Rapsöl, Würzmittel [WEIZENMEHL, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat), Gewürze, MILCHZUCKER, natürliche Aromen (mit SELLERIE), SOJASAUCE getrocknet (SOJABOHNEN, WEIZEN, Salz, Maltodextrin)], MAGERMILCHPULVER, SAUERRAHM (1%), Maisstärke, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid).

Allergy Advice

Enthält Milch, Weizen, Soja und Sellerie.

Claims and Declarations

Packaging marked label Accreditation Code

Declaration Type	Recycling Logo	Recycling Logo Detail	Code	Note
Recycling Logo	Green Dot Logo			

Claims

Property	Description	Note
Claim	Auslobung Clean Label	<input checked="" type="checkbox"/>
Claim	AMA	
Claim	Marchfeld	

Claim [2] (note)

Auslobung: Clean Label

x Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern

x Ohne künstliche Farb- und Aromastoffe

x Ohne Konservierungsstoffe :)

:) Tiefkühlen ist eine natürliche Methode der Haltbarmachung - ohne Zusatz von Konservierungsstoffen.

Instructions

Cooking Method 1

Zubereitung im Kochtopf:

Cremespinat tiefgekühlt in einen ausreichend großen Topf geben (ca. 26 cm)

Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligen umrühren ca. 10-12 Minuten erhitzen .

Nach Bedarf 2-3 EL Wasser, Milch oder klare Rindsuppe beim Erhitzen zugeben.

APPROVED ARTWORK TEXT

Page 2 of 3

14-Oct-2020 17:14

Spec. / Rev. 66008555IS / 9

Description LCON Cremespinat AT

Created By Vera Kofler

Created On 17-Jan-2020 14:25:09

Status CURRENT

Frame Id / Rev. IFG-CONSPEC-2014 / 25

Last Modified By Julia Nussbaumer

Planned Eff. 28-Feb-2020

Specification Type CON

Last Modified On 18-Feb-2020 09:50:56

Current On 28-Feb-2020 21:40:59

Cooking Method 2

Zubereitung in der Mikrowelle:

(450g) Den Spinatblock aus der Packung nehmen, in eine mikrowellene geeignete Schüssel legen und zugedeckt insgesamt 12 Minuten bei 600 Watt erhitzen. Nach 6 Minuten den Block zerteilen und 2 Minuten vor Ende erneut umrühren. Küchengeräte unterliegen Schwankungen, deshalb können unsere Empfehlungen nur Richtwerte sein.

(600g) Den Spinatblock aus der Packung nehmen, in eine mikrowellene geeignete Schüssel legen und zugedeckt insgesamt 14 Minuten bei 600 Watt erhitzen. Nach 9 Minuten den Block zerteilen und 2 Minuten vor Ende erneut umrühren. Küchengeräte unterliegen Schwankungen, deshalb können unsere Empfehlungen nur Richtwerte sein.

Storage Instructions

Aufbewahrung zu Hause:

***-Fach oder Tiefkühltruhe (bei minus 18°C) mindestens haltbar bis Ende: siehe Aufdruck

**-Fach: 2 Wochen

*-Fach: 1-3 Tage

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Hinweise für die Aufbewahrung zu Hause: entweder sofort zubereiten oder bei -18 °C mindestens haltbar bis Ende:

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Nutrition [FIC Regulation Reference Intakes]

Declarations (FIC)

Property	Attribute	Value	UOM	Comment
Weight	Pack 3	450	g	e
Portions/Doses/Uses	Pack 3	3	No.	
Weight	Pack 4	600	g	e
Portions/Doses/Uses	Pack 4	4	No.	
Weight per serving/portion	-	150	g	

Column Headers on Pack (FIC)

Property	Wording on pack	Comment
per Portion	= 150g	

Nutrition Information (FIC)

Average Values	Attribute	per 100g	per Portion	UOM	Comment
Energy	kJ	257	386	kJ	calculated (incl. fibres)
Energy	kcal	62	93	kcal	calculated (incl. fibres)
Fat	-	3,3	5,0	g	calculated
Fat of which	Saturates	0,4	0,6	g	calculated
Carbohydrate	-	3,6	5,4	g	calculated
Carbohydrate of which	Sugars	1,4	2,1	g	calculated
Fibre	Dietary	1,8	2,7	g	calculated
Protein	-	3,5	5,3	g	calculated
Salt	-	0,96	1,4	g	calculated
Vitamin A	-	324	486	µg	*); calculated
Vitamin A	% RI	40	60	%	**); calculated

Reference Intake Icons

	Reference Intakes	per Portion	%RI
Energy (kJ)	8400kJ	386 kJ	5%
Energy (kcal)	2000kcal	93 kcal	5%
Fat	70g	5,0 g	7%
Saturates	20g	0,6 g	3%

APPROVED ARTWORK TEXT

Page 3 of 3

14-Oct-2020 17:14

Spec. / Rev. 66008555IS / 9

Description LCON Cremespinat AT

Created By Vera Kofler

Created On 17-Jan-2020 14:25:09

Status CURRENT

Frame Id / Rev. IFG-CONSPEC-2014 / 25

Last Modified By Julia Nussbaumer

Planned Eff. 28-Feb-2020

Specification Type CON

Last Modified On 18-Feb-2020 09:50:56

Current On 28-Feb-2020 21:40:59

Reference Intake Icons [Continued]

	Reference Intakes	per Portion	%RI
Sugars	90g	2,1 g	2%
Salt	6g	1,4 g	24%

Nutrition & Reference Intakes Information

Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen und beziehen sich auf die Zubereitung in der Mikrowelle.

Ref. = Referenzmengen für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ / 2000kcal). Der persönliche Bedarf variiert je nach Alter, Geschlecht, Gewicht und körperlicher Aktivität.

*) Vitamin A berechnet aus dem Provitamin A-Carotinoid Gehalt

***) Referenzmenge