APPROVED ARTWORK TEXT

Page 1 of 3

07-Jan-2021 09:58

Spec. / Rev. 66008631IS / 12

Description LCON Marillenknödel 530g AT

Created By Vera Kofler

Created On 15-Nov-2017 11:41:58

Status CURRENT

Frame Id / Rev. IFG-CONSPEC-2014 / 24

Last Modified By Vera Kofler

Planned Eff. 04-Jul-2018

Specification Type CON

Last Modified On 02-Jul-2018 17:50:50

Current On 04-Jul-2018 00:00:12

Note

General Information

Description

Topfenteigknödel, gefüllt mit reifen Marillenhälften und Zucker, Brösel-Zucker-Mischung beige packt; abgepackt in einer Faltschachtel, tiefgekühlt.

Product Name Details

Property	Description
Brand Name	iglo
Product Name	Marillenknödel
Subdescription	mit ganzen Marillen ohne Kern

BOP Legal Descriptor

Marillenknödel aus Topfenteig mit Marillen ohne Kern; mit Brösel-Zucker-Gemisch, 8 Stück, tiefgekühlt

Coding Requirements

Property	Yes	No	Comment
Date of First Freeze	☐	☒	

Ingredient Declaration

Ingredients Declaration

Teig: davon TOPFEN 46%, WEIZENMEHL, Wasser, Semmelwürfel (WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Salz, WEIZENMALZMEHL, WEIZENGLUTEN), Zucker, EI, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat).

Fülle (Marille mit Zuckerkern 33%): davon Marille 91%, Zucker.

Brösel-Zucker-Gemisch 15%: aus WEIZENMEHL, Zucker, Sonnenblumenöl, Salz, Hefe.

Kann Spuren von NÜSSEN und SCHALENFRÜCHTEN enthalten.

Allergy Advice

Enthält Milch, Weizen und Ei.

Kann Spuren von Nüssen und Schalenfrüchten enthalten.

Claims and Declarations

Packaging marked label Accreditation Code

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

Declarations [No. 1] (note)

Gefaltet zum Altpapier.

Claims

Property	Description	Note
Claim	mit Brösel und Zucker	
Claim	Auslobung: Clean Label	☒
Claim	mit frisch gemachtem Topfenteig	
Claim	dieses Produkt enthält keine Zuatzen, die aus Palmölquellen stammen	

Claim [3] (note)

x Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern

x Ohne künstliche Farb- und Aromastoffe

x Ohne Konservierungsstoffe :-)

APPROVED ARTWORK TEXT

Page 2 of 3

07-Jan-2021 09:58

Spec. / Rev. 66008631IS / 12

Description LCON Marillenknödel 530g AT

Created By Vera Kofler

Created On 15-Nov-2017 11:41:58

Status CURRENT

Frame Id / Rev. IFG-CONSPEC-2014 / 24

Last Modified By Vera Kofler

Planned Eff. 04-Jul-2018

Specification Type CON

Last Modified On 02-Jul-2018 17:50:50

Current On 04-Jul-2018 00:00:12

Claim [3] (note) [Continued]

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

Instructions

Cooking Method 1

Zubereitung im Kochtopf:

Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Marillenknödel noch tiefgekühlt einlegen und nach dem neuerlichen Aufwallen des Wassers etwa 15 Minuten bei mäßiger Hitze nicht zugedeckt kochen lassen. Während des Kochens mehrmals umrühren.

Cooking Method 3

Zubereitung der Brösel:

Das tiefgekühlte Brösel-Zucker-Gemisch in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ohne Fettzugabe ca. 1 Minute unter ständigem Rühren erwärmen.

Additional Instructions

Die fertigen Knödel im heißen Brösel-Zucker-Gemisch wälzen und nach Belieben mit Staubzucker bestreuen.

Storage Instructions

Über dem Codierfeld:

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
Content	Pack 3	8	No.	Knödel á ca. 56,25g
Weight	Pack 3	530	g	e
Portions/Doses/Uses	Pack 3	4	No.	
Weight per serving/portion	-	133	g	

Column Headers on Pack (FIC)

Property	Wording on pack	Comment
per Portion	= 133g (2 Knödel + 20g Brösel-Zucker-Gemisch)	

Nutrition Information (FIC)

Average Values	Attribute	per 100g	per Portion	UOM	Comment
Energy	kJ	769	1023	kJ	
Energy	kcal	184	245	kcal	
Fat	-	1,3	1,7	g	
Fat of which	Saturates	0,2	0,3	g	
Carbohydrate	-	35	47	g	
Carbohydrate of which	Sugars	17	23	g	
Fibre	Dietary	1,9	2,5	g	
Protein	-	6,2	8,2	g	
Salt	-	0,41	0,55	g	

Reference Intake Icons

	Reference Intakes	per Portion	%RI
Energy (kJ)	8400kJ	1023 kJ	12%
Energy (kcal)	2000kcal	245 kcal	12%
Fat	70g	1,7 g	2%
Saturates	20g	0,3 g	1%
Sugars	90g	23 g	25%

APPROVED ARTWORK TEXT

Page 3 of 3

07-Jan-2021 09:58

Spec. / Rev. 66008631IS / 12

Description LCON Marillenknödel 530g AT

Created By Vera Kofler

Created On 15-Nov-2017 11:41:58

Status CURRENT

Frame Id / Rev. IFG-CONSPEC-2014 / 24

Last Modified By Vera Kofler

Planned Eff. 04-Jul-2018

Specification Type CON

Last Modified On 02-Jul-2018 17:50:50

Current On 04-Jul-2018 00:00:12

Reference Intake Icons [Continued]

	Reference Intakes	per Portion	%RI
Salt	6g	0,54 g	9%

Nutrition & Reference Intakes Information

Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen und beziehen sich auf die Zubereitung im Kochtopf.

Ref. = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ / 2000kcal). Der persönliche Bedarf variiert je nach Alter, Geschlecht, Gewicht und körperlicher Aktivität. 4 Portionen pro Packung.