

APPROVED ARTWORK TEXT

Page 1 of 2

07-Jan-2021 09:56

Spec. / Rev. 66008531IS / 15

Description LCON Selchfleischknödel AT

Created By Vera Kofler

Created On 14-Nov-2017 09:22:48

Status CURRENT

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

Last Modified By Vera Kofler

Planned Eff. 23-May-2018

Specification Type CON

Last Modified On 14-Nov-2017 09:44:12

Current On 23-May-2018 00:00:27

Note

General Information

Description

Knödel aus Kartoffelteig mit Selchfleischfüllung, abgepackt in eine Faltschachtel, tiefgekühlt.

Product Name Details

Property	Description
Brand Name	Iglo
Product Name	Selchfleischknödel

BOP Legal Descriptor

Selchfleischknödel, tiefgekühlt

Coding Requirements

Property	Yes	No	Comment
Date of First Freeze	☐	☒	

Ingredient Declaration

Ingredients Declaration

Erdäpfel, Schweinefleisch geselcht 16,6% (Schweinefleisch, Pökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit*), Rapsöl, Gewürz, Rauch), WEIZENMEHL, WEIZENGRIEB, Selchspeck 5,7% (Schweinespeck, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Rauch), EIER, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Rindsuppe (Speisesalz, Stärke, Rindfleischextrakt, Zucker, Sonnenblumenöl, Zwiebel, Karotte, Karamellzucker, Tomate, SELLERIE, Lauch, Maltodextrin, Petersilie, Knoblauch), Gewürzextrakte.

* Natriumnitrit ist eine traditionelle Zutat, die gepökeltem Fleisch seine typische Farbe und den charakteristischen Geschmack verleiht.

Allergy Advice

Enthält Weizen, Ei und Sellerie.

Claims and Declarations

Packaging marked label Accreditation Code

Declaration Type	Recycling Logo	Recycling Logo Detail	Code	Note
EU Health Mark			AT 62028 EG	
Recycling Logo	Green Dot Logo			

Claims

Property	Description	Note
Claim	Forever Food Together.	
Claim	100% Fleisch aus Österreich.	
Claim	Clean Label	☒
Claim	sorgfältig hergestellt in Österreich	

Claim [3] (note)

- Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern
- Ohne künstliche Aromastoffe
- Ohne künstliche Farbstoffe

Instructions

Cooking Method 1

Zubereitung im Kochtopf: Iglo Selchfleischknödel noch tiefgekühlt in siedendes, leicht gesalzenes Wasser einlegen und nach neuerlichem Aufwallen nicht zugedeckt ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Während des Kochens mehrmals umrühren.

APPROVED ARTWORK TEXT

Page 2 of 2

07-Jan-2021 09:56

Spec. / Rev. 66008531IS / 15

Description LCON Selchfleischknödel AT

Created By Vera Kofler

Created On 14-Nov-2017 09:22:48

Status CURRENT

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

Last Modified By Vera Kofler

Planned Eff. 23-May-2018

Specification Type CON

Last Modified On 14-Nov-2017 09:44:12

Current On 23-May-2018 00:00:27

Cooking Method 2

Zubereitung im Dampfgarer: Die tiefgekühlten Knödel auf einen befetteten Locheinsatz geben und bei 100°C für ca. 20 Minuten dämpfen.

Additional Instructions

Servier-Tipp: Bestreuen Sie die Knödel mit frischen Kräutern und servieren Sie dazu Sauerkraut oder Salate der Saison.

Storage Instructions

Aufbewahrung zu Hause:

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

**-Fach: 2 Wochen

*-Fach oder Eiswürfelfach: 1-3 Tage

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Nutrition [FIC Regulation Reference Intakes]

Declarations (FIC)

Property	Attribute	Value	UOM	Comment
Content	Pack 3	4	No.	Knödel à 100g
Weight	Pack 3	400	g	e
Portions/Doses/Uses	Pack 3	2	No.	
Content	Pack 4	8	No.	Knödel à 100g
Weight	Pack 4	800	g	e
Portions/Doses/Uses	Pack 4	4	No.	
Weight per serving/portion	-	200	g	

Column Headers on Pack (FIC)

Property	Wording on pack	Comment
per Portion	(=200g, 2 Knödel)	

Nutrition Information (FIC)

Average Values	Attribute	per 100g	per Portion	UOM	Comment
Energy	kJ	720	1440	kJ	IS Nutritional Calculation
Energy	kcal	174	347	kcal	IS Nutritional Calculation
Fat	-	3,6	7,1	g	IS Nutritional Calculation
Fat of which	Saturates	1,3	2,6	g	IS Nutritional Calculation
Carbohydrate	-	26	53	g	IS Nutritional Calculation
Carbohydrate of which	Sugars	0,7	1,5	g	IS Nutritional Calculation
Fibre	Dietary	3,3	6,6	g	IS Nutritional Calculation
Protein	-	7,8	16	g	IS Nutritional Calculation
Salt	-	1,2	2,4	g	IS Nutritional Calculation

Reference Intake Icons

	Reference Intakes	per Portion	%RI
Energy (kJ)	8400kJ	1440kJ	17%
Energy (kcal)	2000kcal	347kcal	17%
Fat	70g	7,1g	10%
Saturates	20g	2,6g	13%
Sugars	90g	1,5g	2%
Salt	6g	2,4g	40%

Nutrition & Reference Intakes Information

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

Ref. = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ / 2000kcal). Der persönliche Bedarf variiert je nach Alter, Geschlecht, Gewicht und körperlicher Aktivität. 2 bzw. 4 Portionen pro Packung.