

# APPROVED ARTWORK TEXT

Page 1 of 2

07-Jan-2021 09:54

Spec. / Rev. 66008479IS / 11

Description LCON Letscho 450g AT

Created By Carmen Krail

Created On 04-Nov-2019 15:59:51

Status CURRENT

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

Last Modified By Carmen Krail

Planned Eff. 21-Nov-2019

Specification Type CON

Last Modified On 06-Nov-2019 15:15:56

Current On 21-Nov-2019 14:14:41

## Note

## General Information

### Description

Paprikastücke, Tomatenmark und Sauce, abgefüllt in eine Faltschachtel, tiefgekühlt.

### Product Name Details

| Property     | Description          |
|--------------|----------------------|
| Brand Name   | Iglo                 |
| Product Name | Reindlgemüse Letscho |

### BOP Legal Descriptor

Letscho, tiefgekühlt

### Coding Requirements

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

## Ingredient Declaration

### Ingredients Declaration

Zutaten:

Grüner und roter Paprika 36%, Wasser, Tomatenmark 10%, Zwiebel, Zucker, Sonnenblumenöl, Stärke, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Würzmittel (Speisesalz, Maltodextrin, Gewürze), Paprikapulver, Knoblauchpulver.

## 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    | nach traditionellem Rezept |                                     |

### Claim [1] (note)

- 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

### Instructions for Use

### Cooking Method 1

Zubereitung im Topf:

Iglo Letscho tiefgekühlt mit ca. 2 Esslöffel Wasser in einen Topf geben und erhitzen. Ca. 12 Minuten bei mittlerer Hitze zubereiten. Dabei mehrmals umrühren.

### Cooking Method 2

Zubereitung in der Mikrowelle:

Das noch tiefgekühlte Iglo Letscho in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben und zugedeckt bei 600 Watt 10 Minuten erhitzen. Nach der

# APPROVED ARTWORK TEXT

Page 2 of 2

07-Jan-2021 09:54

Spec. / Rev. 66008479IS / 11

Description LCON Letscho 450g AT

Created By Carmen Krail

Created On 04-Nov-2019 15:59:51

Status CURRENT

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

Last Modified By Carmen Krail

Planned Eff. 21-Nov-2019

Specification Type CON

Last Modified On 06-Nov-2019 15:15:56

Current On 21-Nov-2019 14:14:41

## Cooking Method 2 [Continued]

halben Kochzeit den Block zerteilen und 2 Minuten vor Ende der Kochzeit umrühren.

## Storage Instructions

Aufbewahrung zu Hause:

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

\*\*-Fach: 2 Wochen

\*-Fach: einige Tage

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Alternativ:

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    | 2     | No. |         |
| Weight per serving/portion | -         | 225   | g   |         |

### Column Headers on Pack (FIC)

| Property    | Wording on pack | Comment |
|-------------|-----------------|---------|
| per Portion | = 225g          |         |

### Nutrition Information (FIC)

| Average Values        | Attribute | per 100g | per Portion | UOM  | Comment |
|-----------------------|-----------|----------|-------------|------|---------|
| Energy                | kJ        | 278      | 626         | kJ   |         |
| Energy                | kcal      | 66       | 149         | kcal |         |
| Fat                   | -         | 2,6      | 5,9         | g    |         |
| Fat of which          | Saturates | 0,2      | 0,5         | g    |         |
| Carbohydrate          | -         | 8,8      | 20          | g    |         |
| Carbohydrate of which | Sugars    | 6,7      | 15          | g    |         |
| Fibre                 | Dietary   | 1,3      | 2,9         | g    |         |
| Protein               | -         | 1,3      | 2,9         | g    |         |
| Salt                  | -         | 1,4      | 3,1         | g    |         |

### Reference Intake Icons

|               | Reference Intakes | per Portion | %RI |
|---------------|-------------------|-------------|-----|
| Energy (kJ)   | 8400kJ            | 626kJ       | 7%  |
| Energy (kcal) | 2000kcal          | 149kcal     | 7%  |
| Fat           | 70g               | 5,9g        | 9%  |
| Saturates     | 20g               | 0,5g        | 3%  |
| Sugars        | 90g               | 15g         | 17% |
| Salt          | 6g                | 3,1g        | 51% |

### Nutrition & Reference Intakes Information

Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen und beziehen sich auf die Zubereitung im Topf.

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