

# APPROVED ARTWORK TEXT

Page 1 of 3

27-Feb-2023 14:50

Spec. / Rev. 66287889IS / 7

Description LCON Paprikahuhn mit Spiralen 350g AT

Created By Mathias Kapeller

Created On 06-Oct-2022 07:34:24

Status CURRENT

Frame Id / Rev. IFG-CONSPEC-2014 / 27

Last Modified By Mathias Kapeller

Planned Eff. 16-Oct-2022

Specification Type CON

Last Modified On 06-Oct-2022 10:14:43

Current On 16-Oct-2022 14:23:51

## Note

## General Information

### Description

Fertiggericht bestehend aus Hühnerbruststreifen mit Sauce und Spiralnudeln, abgefüllt in einer Kunststoffschale, versiegelt und banderoliert, tiefgefroren.

### Product Name Details

Property	Description
Brand Name	Iglo
Product Name	Paprikahuhn
Subdescription	mit Spiralen

### BOP Legal Descriptor

Paprikahuhn mit Spiralen, tiefgekühlt, 350g.

### Coding Requirements

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

## Ingredient Declaration

### Ingredients Declaration

Hühnerfleisch mit Sauce 65%: Wasser, Hühnerbruststreifen gegart 17% (Hühnerbrust, Wasser, SOJAÖL, Dextrose, Reismehl, Salz), roter Paprika 9%, Fleischfond (Wasser, Rindfleisch, Tomatenmark, Karotten, Zwiebeln, SELLERIE, Porree, Pastinaken, Gewürze, Kräuter), Zwiebel, Tomatenmark, OBERS, SAUERRAHM, Sonnenblumenöl, Paprikapulver, WEIZENMEHL, Rindsuppe gekörnt (Stärke, Zwiebelpulver, Karottenpulver, Salz, SELLERIEPULVER, Lauchpulver, Tomatenpulver, Rindfleischextrakt, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Petersilie, Gewürzextrakt, Gewürze), Stärke, Schweinespeck geselcht (Schweinespeck, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Rauch), Knoblauch.

Spiralnudeln 35%: Wasser, HARTWEIZENGRIEB, VOLLEI.

### Allergy Advice

Enthält Sellerie, Milch, Weizen, Ei und Soja (nicht allergisch aktiv).

[not to be printed on Artwork]

## Claims and Declarations

### Packaging marked label Accreditation Code

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

### Claims

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

### Claim [2] (note)

- x Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern
- x Ohne künstliche Farbstoffe
- x Ohne künstliche Aromastoffe :)

## Instructions

### Cooking Method 1

Zubereitung in der Mikrowelle (empfohlen):

Schale aus der Verpackung nehmen und die Folie mehrmals einstechen. Tiefgekühlt und ungeöffnet in die Mikrowelle stellen und je nach Leistung die angegebene Zeit erhitzen: Dann herausnehmen, kurz ruhen lassen, Folie abziehen und das Gericht durchrühren. Die ideale Zubereitungszeit

# APPROVED ARTWORK TEXT

Page 2 of 3

27-Feb-2023 14:50

Spec. / Rev. 66287889IS / 7

Description LCON Paprikahuhn mit Spiralen 350g AT

Created By Mathias Kapeller

Created On 06-Oct-2022 07:34:24

Status CURRENT

Frame Id / Rev. IFG-CONSPEC-2014 / 27

Last Modified By Mathias Kapeller

Planned Eff. 16-Oct-2022

Specification Type CON

Last Modified On 06-Oct-2022 10:14:43

Current On 16-Oct-2022 14:23:51

## Cooking Method 1 [Continued]

hängt vom jeweiligen Mikrowellenherd ab. Guten Appetit!

600 Watt 8:00 Minuten

750 Watt 7:00 Minuten

900 Watt 6:30 Minuten

## Cooking Method 2

Zubereitung im Dampfgarer:

Schale aus der Verpackung nehmen. Folie nicht einstechen. Das noch tiefgekühlte Produkt im Dampfgarer bei 100°C Dampf ca. 35 Minuten dämpfen.

Vorsicht beim Herausnehmen: Es können heiße Wassertropfen auf der Folienoberfläche sein.

## Cooking Method 3

Wasserbad:

Nach Belieben kann das Gericht auch schwimmend im Wasserbad zubereitet werden. Im zugedeckten Topf die tiefgekühlte, ungeöffnete Schale leicht köchelnd ca. 35 Minuten dämpfen.

## Additional Instructions

Für eine schnellere Zubereitung: stellen Sie die Schale max. 24 Stunden vor dem Verzehr in den Kühlschrank und sparen Sie damit bis zu 3 Minuten bei der Zubereitung.

Vorsicht: Heiß beim Öffnen!

Nicht für die Zubereitung im Backrohr geeignet. Schale nicht wiederverwenden!

## Safety Instructions

Bitte achten Sie darauf, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgegart ist!

## Storage Instructions

Aufbewahrung zu Hause:

\*\*\*-Fach (bei -18°C oder kälter) oder Tiefkühltruhe: siehe Codierung

\*\*-Fach: 2 Wochen

\*-Fach oder Eiswürfelfach: 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	350	g	
Portions/Doses/Uses	Pack 3	1	No.	
Weight per serving/portion	-	350	g	

### Column Headers on Pack (FIC)

Country	per 100g as sold	per Portion	Comment
per Portion		= 350g*	

### Nutrition Information (FIC)

Average Values	Attribute	per 100g	per Portion	UOM	Comment
Energy	kJ	452	1577	kJ	Calculated, fibre included
Energy	kcal	108	375	kcal	Calculated, fibre included
Fat	-	3,5	12	g	Calculated
Fat of which	Saturates	1,3	4,6	g	Calculated

# APPROVED ARTWORK TEXT

Page 3 of 3

27-Feb-2023 14:50

Spec. / Rev. 66287889IS / 7

Description LCON Paprikahuhn mit Spiralen 350g AT

Created By Mathias Kapeller

Created On 06-Oct-2022 07:34:24

Status CURRENT

Frame Id / Rev. IFG-CONSPEC-2014 / 27

Last Modified By Mathias Kapeller

Planned Eff. 16-Oct-2022

Specification Type CON

Last Modified On 06-Oct-2022 10:14:43

Current On 16-Oct-2022 14:23:51

## Nutrition Information (FIC) [Continued]

Average Values	Attribute	per 100g	per Portion	UOM	Comment
Carbohydrate	-	13	46	g	Calculated
Carbohydrate of which	Sugars	2,3	7,9	g	Calculated
Fibre	Dietary	1,0	3,5	g	Calculated
Protein	-	5,5	19	g	Calculated
Salt	-	0,73	2,6	g	Calculated

## Reference Intake Icons

	Reference Intakes	per Portion	%RI
Energy (kJ)	8400kJ	1577kJ	19
Energy (kcal)	2000kcal	375kcal	19
Fat	70g	12g	19
Saturates	20g	4,4g	21
Sugars	90g	7,9g	8
Salt	6g	2,9g	49

## Nutrition & Reference Intakes Information

Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

[1 Portion = 350g\* ] \* zubereitet nach Anleitung in der Mikrowelle.

1 Portion pro Packung.

Nutriscore = 0 = B