

Zielmarkt	Österreich
GLN des	9000144000004
Lieferantename	Unilever Austria Foods
GTIN	09000275486111
Artikelkurzbeschreibung	KN Basis Spag Carbonara 25x38g BT



Übersicht Logistik / Artikelhierarchie

GTIN	Verpackungsart	Tiefe	Breite	Höhe	Bruttogewicht	Basisartikel
09000275486111	Beutel	10 Millimeter	130 Millimeter	180 Millimeter	0.043 Kilogramm	1
09000275621703	Gehäuse / Behälter	368 Millimeter	145 Millimeter	193 Millimeter	1.141 Kilogramm	23
08711200580781	Palette	1200 Millimeter	800 Millimeter	1065 Millimeter	117.28 Kilogramm	1840
08710604740807	Gehäuse / Behälter	368 Millimeter	145 Millimeter	193 Millimeter	1.231 Kilogramm	25
08710604774802	Palette	1200 Millimeter	800 Millimeter	1694 Millimeter	182.568 Kilogramm	3200

Übersicht Einheiten

GTIN	Verpackungsart	Konsumenteneinheit	Bestelleinheit	Liefeinheit	Fakturiereinheit
09000275486111	Beutel	Ja	Nein	Nein	-
09000275621703	Gehäuse / Behälter	Nein	Ja	Ja	-
08711200580781	Palette	Nein	Ja	Ja	-
08710604740807	Gehäuse / Behälter	Nein	Ja	Ja	-
08710604774802	Palette	Nein	Nein	Ja	-

Identifizierung

Zielmarkt	Österreich
GTIN	09000275486111
Vorläufiger Artikelstatus	-
Datenträger: Code der Art	EAN 13
GLN des Datenverantwortlichen	9000144000004
Name des Datenverantwortlichen	Unilever Austria Foods
Basisartikel	Ja
Artikelebene	Basiseinheit oder kleinste Einheit
Temporärer Ersatzartikel	-
Vorgänger-GTIN	-
Nachfolger-GTIN	-
ZAS Version	ZAS7
Rechtliche Produktkategorie	Lebensmittelkennzeichnung - Entspricht der grundlegenden
Produktklassifikation (national) DE	-
Produktklassifikation (national) AT	CV06 - BASIS-/FIXPRODUKTE
UNSPSC Klassifikation	-
Kennzeichen	
Gefahrgut	Kein Gefahrgut
GHS	Nein
Mengenvariabler Artikel	Nein
Biozid	Angabe nicht notwendig/relevant
Biozid: Registriernummer	-
Biozid: Produktart	-
Pflanzenschutzmittel	-
Tabakerzeugnisse: Rückverfolgungspflichtig	-
Publizierungsinformationen	
Publikationsdatum	-

Datumsangaben	
Gültig-ab Datum	10.08.2023
Zuletzt geändert	10.08.2023
Verfügbarkeit: Startdatum und -zeit	03.02.2020
Verfügbarkeit: Enddatum und -zeit	-
Auslaufdatum	-
Löschdatum	-
null	null
Verfügbarkeitsdatum/-zeit für den Verbraucher	-
Frühestes Versanddatum/-zeit	-
Zusätzliche Artikelidentifikation	
Interne Lieferantenartikelnummer	27408
Identifikationskürzel des BNN	-
ISBN (ZAS6)	-
ISSN (ZAS6)	-
SAN-4 (ZAS6)	-
Angaben für Zielmarkt AT	
Zielempfänger B2C	-
Angaben zur nächstniedrigeren Artikeleinheit	
Anzahl Basisartikel	1
Anzahl der Kinder	-
Gesamtzahl der Artikel der nächstniedrigeren Ebene	-
GTIN der nächstniedrigeren Artikeleinheit	-
Anzahl der nächstniedrigeren Artikeleinheit	-

Kontaktinformationen	
Kontaktname Inverkehrbringer	Unilever Austria
Kontaktadresse Inverkehrbringer	Postfach 10, 1023 Wien
Kommunikationskanäle / Verbindung	

Hersteller	
GLN des Herstellers	9000144000004
Name des Herstellers	Unilever Austria
Adresse des Herstellers	-
Datenverantwortlicher	
Zielmarktspezifischer Datenverantwortlicher: GLN	9000144000004
Name des Datenverantwortlichen	Unilever Austria Foods
Bestellungsempfänger	
EDI Bestellungsempfänger: GLN	-
Markeninhaber	
Markeninhaber: GLN	8711200999705
Markeninhaber: Name	UNILEVER PLC

Artikeltexte und Beschreibungen	
Artikelkurzbeschreibung (Deutsch)	KN Basis Spag Carbonara 25x38g BT
Funktionsbezeichnung (Deutsch)	Sosse
1 Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung (Deutsch)	Basis für Spaghetti Carbonara
Artikelbeschreibung (Deutsch)	Knorr Basis Spaghetti Carbonara 3 Portionen
Zusätzliche Artikelbeschreibung (Deutsch)	Mit den KNORR Basis Produkten begeistern Sie Ihre ganze Familie mit Leichtigkeit: Die beliebte Würzbasis sorgt für den typischen Geschmack der Gerichte und spart wertvolle Zeit beim Würzen und Abschmecken. Typisch italienisch wird es mit unserer Basis für Spaghetti Carbonara.
Variante (Deutsch)	SPAGHETTI CARBONARA
Markenname Submarke	Knorr -
Größenbezeichnung (-)	-
Feature Benefit (Deutsch) (Reihenfolge:1)	Feine Sauce mit aromatischen Kräuterstückchen für Teigwaren aller Art
Feature Benefit (Deutsch) (Reihenfolge:2)	Ein echter Klassiker unter den Pasta Saucen
Feature Benefit (Deutsch) (Reihenfolge:3)	Kochen Sie ganz einfach die Spaghetti nach Packungsanweisung bissfest
Feature Benefit (Deutsch) (Reihenfolge:4)	braten Sie den Schinken in Öl an, geben Sie 3/8 L Milch und unsere Basis für Spaghetti Carbonara dazu und schon ist ihre Sauce für die köstliche Pasta fertig
Feature Benefit (Deutsch) (Reihenfolge:5)	getrocknet und mit Käse, Kräutern und Gewürzen kombiniert

Feature Benefit (Deutsch) (Reihenfolge:6)	enthält keine Farbstoffe, keine Zusätze von Geschmacksverstärkern, keine Konservierungsstoffe
Marketingbotschaft des Artikels 1 (Deutsch)	<p>Mit den KNORR Basis Produkten begeistern Sie Ihre ganze Familie mit Leichtigkeit: Die beliebte Würzbasis sorgt für den typischen Geschmack der Gerichte und spart wertvolle Zeit beim Würzen und Abschmecken. Typisch italienisch wird es mit unserer Basis für Spaghetti Carbonara. Alles was Sie dafür noch benötigen sind Spaghetti, Schinken, Milch und etwas Öl. Für Knorr Basis Produkte werden die Zutaten schonend getrocknet. Konservierungsstoffe sind nicht notwendig. Auch verzichtet Knorr bei Basis Produkten auf Geschmacksverstärker und Farbstoffe. Schnell und sicher gelingen mit der Würzbasis die Lieblingsgerichte - auch vegetarisch und vegan - und lassen sich mit einem guten Gefühl genießen. Zubereitung: 1) Spaghetti in kochendes Wasser geben und al dente garen. 2) Schinken in feine Streifen schneiden und in 1 EL heißem Öl anbraten. 3) Mit Milch aufgießen, Beutelinhalt einrühren. Aufkochen und 2-3 Minuten schwach kochen lassen. Öfter umrühren und zu den gekochten Spaghetti servieren. Tipp: Die Knorr Chefköche empfehlen hierzu auch Dinkelnudeln. Dank unserer Basis-Produkte, Bouillons, Saucen, Fertiggerichte, Suppen und Salatdressings gelingt jedes Gericht garantiert mit wenigen Handgriffen. Schnell und einfach erhalten so authentische Mahlzeiten ihren typischen Geschmack - egal, ob abwechslungsreiche vegetarische oder vegane Küche, herzhaftes Fleischgerichte, Nudelgerichte wie Spaghetti Carbonara oder köstliche Gemüsevariationen. Dabei ist es die Komposition ausgewählter hochwertiger Zutaten, die jedes Knorr Produkt besonders macht. Knorr verarbeitet nur sorgfältig schonend getrocknete Zutaten, denn das Trocknen ist eine der ältesten Methoden, um Lebensmittel natürlich haltbar zu machen. Da der Geschmack und die Hauptnährstoffe der frischen Zutaten weitgehend erhalten bleiben, passen Lebensmittel aus getrockneten Zutaten perfekt in unseren stressigen Alltag. Essen mit Knorr ist unkompliziert und sorgt darüber hinaus für ein gutes Gefühl: Über 90 Prozent der Gemüse und Kräuter kommen heute schon aus nachhaltigem Anbau. Denn wir bei Knorr glauben, dass die Verwendung nachhaltig angebauter und beschaffter Zutaten einen großen Unterschied für den Geschmack unserer Produkte, das Wohlbefinden der Landwirte und die Zukunft des Planeten macht. Knorr - Geschmack mit gutem Gefühl.</p>

Mengenangaben

Nettofüllmenge

Nettofüllmenge	38 Gramm
-----------------------	----------

Grundpreisauszeichnungspflicht

Grundpreisauszeichnungspflichtig	Nein
-----------------------------------------	------

Grundpreisrelevante Füllmenge

Grundpreisrelevante Füllmenge	- -
--------------------------------------	-----

Grundpreisrelevante Füllmenge Type-Code

Grundpreisrelevante Füllmenge Type-Code	-
------------------------------------------------	---

Gewichte

Bruttogewicht	0.043 Kilogramm
----------------------	-----------------

Nettogewicht	0.038 Kilogramm
---------------------	-----------------

Abtropfgewicht	- -
-----------------------	-----

	null null
--	-----------

Steuer- / Importangaben

Steuer

Umsatzsteuer	Niedrigster Steuersatz (ausgenommen Null)
---------------------	-------------------------------------------

Kaffeesteuerpflichtig	-
------------------------------	---

Kombinationsartikel	-
----------------------------	---

Ursprungsland des Artikels	Deutschland
-----------------------------------	-------------

Importklassifikation

Importklassifikation: Zolltarifnummer	-
----------------------------------------------	---

Importklassifikation: Intrastat	21039090
----------------------------------------	----------

Importklassifikation: Taric	-
------------------------------------	---

Importklassifikation: Menge in der Besonderen Maßeinheit	- -
-----------------------------------------------------------------	-----

Importklassifikation: Ursprungsregion	-
----------------------------------------------	---

Herkunftsangaben

Zusätzliche freiwillige Herkunftsangaben

-

Haltbarkeit

Frischedatum auf Verpackung

Grundlage

-

Datumsangabe auf Verpackung: Art

Mindesthaltbarkeitsdatum (Best Before date) - Ideales Verbrauchsdatum im Hinblick auf die Produktqualität. Auch: Zu Verkaufen Bis-Datum

Angaben zur Laufzeit

Laufzeit nach Öffnen

--

Minimale Laufzeit des Artikels ab Produktion [Tage]

-

Minimale Laufzeit des Artikels ab Wareneingang [Tage]

224

Temperaturangaben

Temperaturbedingungen

-

Lagerungstemperatur

Lagerungstemperatur (Min.)

2 Grad Celsius

Lagerungstemperatur (Max.)

25 Grad Celsius

Transport zum Markt: Temperatur

Transport zum Markt: Temperatur (Min.)

2 Grad Celsius

Transport zum Markt: Temperatur (Max.)

25 Grad Celsius

Transport zum Verteilzentrum: Temperatur

Transport zum Verteilerzentrum: Temperatur (Min.)

2 Grad Celsius

Transport zum Verteilerzentrum: Temperatur (Max.)

25 Grad Celsius

Verpackungskennzeichnung

Preisangabe auf der Verpackung

Nein

Zutaten / Inhaltsstoffe auf der Verpackung

Ja

RFID auf Verpackung

-

Hervorgehobene Nährwerthinweise auf der Verpackung:

-

DPG-Artikel

-

Zusätzliche Label-Informationen

Fisch und Meeresfrüchte

Allergene

Allergen: Code

Grad des Vorkommens

Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

Enthält - Ist im Produkt enthalten

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

Enthält - Ist im Produkt enthalten

Getreidekörner, die Gluten enthalten und daraus gewonnene Erzeugnisse

Enthält - Ist im Produkt enthalten

Allergenhinweise auf Verpackung (ZAS6)

-

Nährwertangaben

Zubereitungsgrad	Zubereitet - Zustand des Produktes nach der Zubereitung (z.B. nachdem Milch oder Wasser hinzugefügt wurde)
Bezugsgröße	100 Gramm
Energie [kcal]	131
Energie [kJ]	550
Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (~)
% der Referenzmenge	-
Messgenauigkeit	-
Portionsgröße	- -
Nährwertangaben : Bestandteil	Fett
Nährwertangaben: Wert	3.4 Gramm
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (~)
Nährwertangaben: % der Referenzmenge	-
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	-
Nährwertangaben : Bestandteil	Fett, davon gesättigte Fettsäuren
Nährwertangaben: Wert	0.9 Gramm
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (~)
Nährwertangaben: % der Referenzmenge	-
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	-
Nährwertangaben : Bestandteil	Kohlenhydrate
Nährwertangaben: Wert	19.0 Gramm
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (~)
Nährwertangaben: % der Referenzmenge	-
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	-
Nährwertangaben : Bestandteil	Kohlenhydrate, davon Zucker
Nährwertangaben: Wert	2.0 Gramm
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (~)
Nährwertangaben: % der Referenzmenge	-
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	-
Nährwertangaben : Bestandteil	Ballaststoffe
Nährwertangaben: Wert	1.2 Gramm
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (~)
Nährwertangaben: % der Referenzmenge	-
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	-
Nährwertangaben : Bestandteil	Eiweiß
Nährwertangaben: Wert	5.7 Gramm
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (~)
Nährwertangaben: % der Referenzmenge	-
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	-
Nährwertangaben : Bestandteil	Salz Äquivalent
Nährwertangaben: Wert	0.54 Gramm
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (~)
Nährwertangaben: % der Referenzmenge	-
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	-
Nutri-Score	

Nährwerttabelle

Es konnte keine verkürzte Ansicht der Nährwertangaben erstellt werden. Sehen Sie sich hierzu bitte die detaillierten Nährwertangaben an.

	Pro 100 g		
BRENNWERT	550 kJ / 131 kcal		
FETT	3.4 g		
- DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0.9 g		
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	-		
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	-		
KOHLENHYDRATE	19 g		
- DAVON ZUCKER	2 g		
- davon mehrwertige Alkohole	-		
- davon Stärke	-		
Ballaststoffe	1.2 g		
EIWEISS	5.7 g		
SALZ	0.5 g		

Hinweise

* Basierend auf einer Ernährung mit 2000 kcal täglich

** der empfohlenen Tagesmenge

Zubereitung

Zubereitungsart	Sieden - Zubereitung in kochendem Wasser oder anderen Flüssigkeiten wie z.B. Brühe oder Milch
Conveniencegrad [%]	-
Ergiebigkeit des Produktes	-
Ergiebigkeit des Produktes: Wert	--
Ergiebigkeit des Produktes: Abweichung [%]	-
Verzehrtemperatur (Min.)	--
Verzehrtemperatur (Max.)	--
Zubereitungsanweisungen (Deutsch)	Was Sie dazu brauchen: 300 g Spaghetti, 100 g Schinken, 3/8 l (375 ml) Milch (1,5% Fett), 1 EL Öl Zubereitung: 1) Spaghetti in kochendes Wasser geben und al dente garen. Schinken in feine Streifen schneiden und in 1 EL heißem Öl anbraten. 2) Mit Milch aufgießen, Beutelinhalt einrühren. Aufkochen und 2-3 Minuten schwach kochen lassen, öfter umrühren. Zu den gekochten Spaghetti servieren. Wir empfehlen dazu einen frischen Blattsalat.

Zutaten / Inhalt

Angaben zur Portion

Anzahl der Portionen pro Packung	3
Anzahl der Portionen pro Packung: Messgenauigkeit	-

Zutatenliste

1	Zutatenliste (Deutsch)	Zutaten: WEIZENMEHL, Sonnenblumenöl, Stärke, 9% geräucherter Speck (Speck, Speisesalz, Rauch), jodiertes Speisesalz, 5,8% RAHPULVER, 4,7% EIGELBPULVER, 4,7% Schmelzkäse (KÄSE, MOLKENERZEUGNIS), 4,6% Zwiebelpulver ² , MILCHZUCKER, Zucker, Gewürze (Knoblauch ² , Curcuma), Würze, MILCHEIWEISS, Kräuter (Petersilie ² , Salbei), Aromen, Hefeextrakt, Maltodextrin, Maiskeimöl, Champignonsaftkonzentrat ² , Speisesalz. Kann andere glutenhaltige Getreide, Soja, Sellerie und Senf enthalten. ² aus nachhaltigem Anbau.
---	-------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Gefahrstoffangaben nach GHS

GHS Signalwort Code	-
Eindeutiger Rezepturidentifikator (UFI)	-
Regulierte Ausgangsstoffe für Explosivstoffe enthalten	-

GPC Warengruppen

GPC Segment	Lebensmittel / Getränke / Tabakwaren
GPC Family	Gewürze / Konservierungsstoffe / Extrakte
GPC Class	Saucen / Aufstriche / Dips / Würzsaucen
GPC Brick	Saucen (ohne Kühlung haltbar)
GPC Brick Code	10000057

Physikalische / Chemische Eigenschaften

Lagerklasse	-
Wassergefährdungsklasse	-

Maßangaben (inklusive Verpackung)

Maßangaben inklusive Verpackung

Höhe	180 Millimeter
Breite	130 Millimeter
Tiefe	10 Millimeter

Verpackungsinformationen

Verpackung Mehrwegkennzeichnung	Nein
Artikel wiederverwertbar	Nein
EANCOM Verpackungsart (ZAS6)	-
Registrierungsnummer Verpackungsregister	-
Verpackung Einweg/Mehrweg	-
Verpackungsart	Beutel
Verpackungsebene	-
Verpackungsform	-

Sonstiges

Leitsatzziffer	-
Sortimentsgruppe	-
Bundeslebensmittelschlüssel (BLS)	-
Genussregion Österreich	-
Chargenführung	Nein
Mindestbestellmenge	-
Maximalbestellmenge	-
Rückgabe unverkaufter Artikel möglich	Nein

Display: Code der Art	-
Mehltype	-

Vertrieb

Verkaufsbereich	-
Verkauf in Spezialhandel (Bio)	-
Vertriebskanal	Lebensmittelgeschäfte