

Zielmarkt	Österreich
GLN des	9000144000004
Lieferantenname	Unilever Austria Foods
GTIN	09000275649110
Artikelkurzbeschreibung	Knorr Fix Einbrenn 16x250g KT



Übersicht Logistik / Artikelhierarchie

GTIN	Verpackungsart	Tiefe	Breite	Höhe	Bruttogewicht	Basisartikel
09000275649110	Kiste	46 Millimeter	91 Millimeter	141 Millimeter	0.273 Kilogramm	1
09000275649103	Gehäuse / Behälter	397 Millimeter	190 Millimeter	148 Millimeter	4.504 Kilogramm	16
08722700333098	Palette	1200 Millimeter	800 Millimeter	1038 Millimeter	350 Kilogramm	1152

Übersicht Einheiten

GTIN	Verpackungsart	Konsumenteneinheit	Bestelleinheit	Liefereinheit	Fakturiereinheit
09000275649110	Kiste	Ja	Nein	Nein	-
09000275649103	Gehäuse / Behälter	Nein	Ja	Ja	-
08722700333098	Palette	Nein	Nein	Ja	-

Identifizierung

Zielmarkt	Österreich
GTIN	09000275649110
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	-
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	18.07.2023
Zuletzt geändert	18.07.2023
Verfügbarkeit: Startdatum und -zeit	01.01.2005
Verfügbarkeit: Enddatum und -zeit	-
Auslaufdatum	-
Löschdatum	-
null	null
Verfügbarkeitsdatum/-zeit für den Verbraucher	-
Frühestes Versanddatum/-zeit	-

Zusätzliche Artikelidentifikation	
Interne Lieferantenartikelnummer	06491
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)	Knorr Fix Einbrenn 16x250g KT
Funktionsbezeichnung (Deutsch)	MEHLSCHWITZE
1 Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung (Deutsch)	Knorr Fix-Einbrenn
Artikelbeschreibung (Deutsch)	Knorr Fix-Einbrenn 250 g
Zusätzliche Artikelbeschreibung (Deutsch)	Knorr Fix - Einbrenn ist ein vielseitiges Produkt für alle Speisen, die sie bisher mit selbstgemachter Einbrenn oder auf andere Art gebunden haben. Knorr Fix - Einbrenn eignet sich auch gut zum Nachbinden von zu schwach gebundenen Suppen, Saucen und Gemüse und ist leicht zu dosieren.
Variante (Deutsch)	EINBRENN
Markenname Submarke	Knorr -
Größenbezeichnung (-)	-
Feature Benefit (Deutsch) (Reihenfolge:1)	Knorr Fix - Einbrenn ist ein vielseitiges Produkt für alle Speisen, die sie bisher mit selbstgemachter Einbrenn oder auf andere Art gebunden haben.
Feature Benefit (Deutsch) (Reihenfolge:2)	Leicht zu dosieren. Kein Anrühren, kein Anbrennen.
Feature Benefit (Deutsch) (Reihenfolge:3)	Beim Einstreuen kurz umrühren, evtl. auftretende Klümpchen lösen sich nach kurzer Zeit von selbst auf.
Feature Benefit (Deutsch) (Reihenfolge:4)	Eignet sich auch gut zum Nachbinden von zu schwach gebundenen Suppen, Saucen und Gemüse.
Feature Benefit (Deutsch) (Reihenfolge:5)	Für eine vegetarische Ernährung geeignet.
Feature Benefit (Deutsch) (Reihenfolge:6)	Ohne Farbstoffe und ohne Konservierungsstoffe.
Marketingbotschaft des Artikels 1 (Deutsch)	Knorr Fix - Einbrenn ist ein vielseitiges Produkt für alle Speisen, die sie bisher mit selbstgemachter Einbrenn oder auf andere Art gebunden haben. Knorr Fix - Einbrenn eignet sich auch gut zum Nachbinden von zu schwach gebundenen Suppen, Saucen und Gemüse und ist leicht zu dosieren. Kein Anrühren, kein Anbrennen! Beim Einstreuen kurz umrühren, evtl. auftretende Klümpchen lösen sich nach kurzer Zeit von selbst auf. Für eine vegetarische Ernährung geeignet und ohne Farbstoffe und ohne Konservierungsstoffe.

So einfach geht´s: 1. KNORR Fix-Einbrenn in die kochende Flüssigkeit einstreuen. 2. Kurz umrühren und ca. 1 Minute weiterkochen lassen. 3. Wenn mehr Bindung gewünscht wird, nach Belieben nachstreuen, umrühren und kurz weiterkochen lassen. Menge je nach gewünschter Bindung: Für 1/4 l Sauce: ca. 2 gehäufte Esslöffel, Für 1 l Suppe ca. 4-5 gehäufte Esslöffel.

Mengenangaben

Nettofüllmenge

Nettofüllmenge 250 Gramm

Grundpreisauszeichnungspflicht

Grundpreisauszeichnungspflichtig Nein

Grundpreisrelevante Füllmenge

Grundpreisrelevante Füllmenge - -

Grundpreisrelevante Füllmenge Type-Code

Grundpreisrelevante Füllmenge Type-Code -

Gewichte

Bruttogewicht 0.273 Kilogramm

Nettogewicht 0.25 Kilogramm

Abtropfgewicht - -

null null

Steuer- / Importangaben

Steuer

Umsatzsteuer Niedrigster Steuersatz (ausgenommen Null)

Kaffeesteuerpflichtig -

Kombinationsartikel -

Ursprungsland des Artikels Deutschland

Importklassifikation

Importklassifikation: Zolltarifnummer -

Importklassifikation: Intrastat 19019099

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] 287

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

Getreidekörner, die Gluten enthalten und daraus gewonnene Erzeugnisse

Enthält - Ist im Produkt enthalten

Allergenhinweise auf Verpackung (ZAS6)

-

Hinweise für den Konsumenten

Aufbewahrungshinweise für den Konsumenten (Deutsch)

Trocken und nicht über Zimmertemperatur lagern. Vor Wärme schützen.

Nährwertangaben

Zubereitungsgrad	Zubereitet - Zustand des Produktes nach der Zubereitung (z.B. nachdem Milch oder Wasser hinzugefügt wurde)
Bezugsgröße	100 Milliliter
Energie [kcal]	55
Energie [kJ]	230
Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (~)
% der Referenzmenge	-
Messgenauigkeit	-
Portionsgröße	- -
Nährwertangaben : Bestandteil	Fett
Nährwertangaben: Wert	4.0 Gramm
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (~)
Nährwertangaben: % der Referenzmenge	-
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	-
Nährwertangaben : Bestandteil	Fett, davon gesättigte Fettsäuren
Nährwertangaben: Wert	3.0 Gramm
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (~)
Nährwertangaben: % der Referenzmenge	-
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	-
Nährwertangaben : Bestandteil	Kohlenhydrate
Nährwertangaben: Wert	4.5 Gramm
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (~)
Nährwertangaben: % der Referenzmenge	-
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	-
Nährwertangaben : Bestandteil	Kohlenhydrate, davon Zucker
Nährwertangaben: Wert	0.0 Gramm
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (~)
Nährwertangaben: % der Referenzmenge	-
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	-
Nährwertangaben : Bestandteil	Ballaststoffe
Nährwertangaben: Wert	0.3 Gramm
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (~)
Nährwertangaben: % der Referenzmenge	-
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	-
Nährwertangaben : Bestandteil	Eiweiß
Nährwertangaben: Wert	0.7 Gramm
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (~)
Nährwertangaben: % der Referenzmenge	-
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	-
Nährwertangaben : Bestandteil	Salz Äquivalent
Nährwertangaben: Wert	0.5 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 ml		
BRENNWERT	230 kJ / 55 kcal		
FETT	4 g		
- DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	3 g		
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	-		
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	-		
KOHLENHYDRATE	4.5 g		
- DAVON ZUCKER	0 g		
- davon mehrwertige Alkohole	-		
- davon Stärke	-		
Ballaststoffe	0.3 g		
EIWEISS	0.7 g		
SALZ	0.5 g		
Hinweise			
* Basierend auf einer Ernährung mit 2000 kcal täglich			
** der empfohlenen Tagesmenge			

Nährwertanspruch

Claimbeschreibung (Deutsch)	Ohne Farbstoffe, Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern
------------------------------------	--

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 [%]	-
Verzehrttemperatur (Min.)	- -
Verzehrttemperatur (Max.)	- -
Zubereitungsanweisungen (Deutsch)	So einfach geht's: * KNORR Fix-Einbrenn in die kochende Flüssigkeit einstreuen. * Kurz umrühren und ca. 1 Minute weiterkochen lassen. * Wenn mehr Bindung gewünscht wird, nach Belieben nachstreuen, umrühren und kurz weiterkochen lassen. Menge je nach gewünschter Bindung: * Für 1/4 l Sauce: ca. 2 gehäufte Esslöffel * Für 1 l Suppe ca. 4-5 gehäufte Esslöffel

Zutaten / Inhalt

Zutatenliste

1	Zutatenliste (Deutsch)	Zutaten: WEIZENMEHL, Palmöl.
---	-------------------------------	------------------------------

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

GPC Warengruppen	
GPC Segment	Lebensmittel / Getränke / Tabakwaren
GPC Family	Brot / Backwaren
GPC Class	Back- / Kochmischungen / Zutaten
GPC Brick	Back- / Kochmischungen (ohne Kühlung haltbar)
GPC Brick Code	10000156

Physikalische / Chemische Eigenschaften	
Lagerklasse	-
Wassergefährdungsklasse	-

Maßangaben (inklusive Verpackung)	
Maßangaben inklusive Verpackung	
Höhe	141 Millimeter
Breite	91 Millimeter
Tiefe	46 Millimeter

Verpackungsinformationen	
Verpackung Mehrwegkennzeichnung	Nein
Artikel wiederverwertbar	Nein
EANCOM Verpackungsart (ZAS6)	-
Registrierungsnummer Verpackungsregister	-
Verpackung Einweg/Mehrweg	-
Verpackungsart	Kiste
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