

Artikel	TK KNÖDELINOS CA. 120x25G BURGIS		
Marke (Eigenmarke)	Burgis		
Artikelnummer	65000350		
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Mini-Kartoffelknödel, tiefgefroren		
Abpackung / Nettogewicht	120 x 25		
Gebinde / Einheit (kg//St.)	g		
Direktverpackung	Folienbeutel		
Verpackungsmaterial			
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers		
Hersteller	Burgis GmbH		
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food		
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton		
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.		
Zutatenliste	Speisekartoffeln* 78%, Kartoffelstärke, Speisesalz, Trinkwasser, Säuerungsmittel: Citronensäure; Antioxidationsmittel: NATRIUMMETABISULFIT. *aus dem Programm "Geprüfte Qualität - Bayern"		
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
Energie (kJ / kcal)	552 / 130		
Fett			
gesamt	0,10		
gesättigte Fettsäuren	0,10		
Kohlenhydrate			
gesamt	29,90		
davon Zucker	0,50		
Eiweiß	1,70		
Salz	1,50		
Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung			
	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	

Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Dinkel			x
Gerste			x
Hafer			x
Kamut			x
Roggen			x
Weizen			x
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose			x
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Cashewnüsse			x
Haselnüsse			x
Macadamia- oder Queenslandnüsse			x
Mandeln			x
Paranüsse			x
Pecannüsse			x
Pistazien			x
Walnüsse			x
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂	x		Natriummetabisulfit
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Zusatzstoffe			
	ja	nein	
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher			x

chininhaltig		X
coffeinhaltig		X
enthält eine Phenylalaninquelle		X
geschwärzt		X
geschwefelt	X	
gewachst		X
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken		X
mit Antioxidationsmittel	X	
mit Aromastoffen		X
mit Azofarbstoffen		X
mit Emulgatoren		X
mit Farbstoff		X
mit Geschmacksverstärker		X
mit Konservierungsstoff		X
mit Nitrat		X
mit Nitritpökelsalz		X
mit Phosphat		X
mit Süßholzextrakt		X
mit Süßungsmittel(n)		X
taurinhaltig		X
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)		X

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		X
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		X
Bio		X
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan	X	
vegetarisch	X	
lactosefrei	X	
glutenfrei	X	
gentechnisch verändert		X

Verwendungszweck

Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x

Zubereitungshinweis

Im Topf: Die tiefgefrorenen Knödel in einen ausreichend großen Topf in kochendes Salzwasser geben und mindestens 15 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen. Im Kombidämpfer: Die tiefgefrorenen Knödel auf ein eingeeiltes Lochblech setzen und bei 100 °C und 100% Dampf mindestens 15 Minuten garen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	homogener, fasriger Mini-Kartoffelknödel, hellgelb
Geruch	produkttypisch, frisch, nach Kartoffeln, ohne Fremdgeruch
Geschmack	produkttypisch, frisch, nach Kartoffeln, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz	im zubereiteten Zustand: locker

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1000000
Escherichia coli (KbE/g)	10
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	max. 10.000
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	100
Listeria monocytogenes (KbE/g)	max. 100
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	max. 10.000