

Artikel	TK SEMMELKNÖDEL 40x75G BURGIS
Marke (Eigenmarke)	Burgis
Artikelnummer	65000351
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Semmelködel, tiefgekühlt
Abpackung / Nettogewicht	40 x 75
Gebinde / Einheit (kg//St.)	g
Direktverpackung	Folienbeutel
Verpackungsmaterial	PE (Polyethylen)
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	Semmeln (WEIZENMEHL, Trinkwasser, Hefe, Speisesalz), Trinkwasser, VOLLEI, Zwiebeln, Petersilie, Speisesalz, Schnittlauch, Majoran, Muskatnuss
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	655 / 155
Fett	
gesamt	1,80
gesättigte Fettsäuren	0,60
Kohlenhydrate	
gesamt	28,50
davon Zucker	1,60
Eiweiß	5,60
Salz	1,50

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Vollei

Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x	Weizenmehl	
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
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. Mit Deckel mindestens 25 Minuten köcheln lassen. Im Kombidämpfer: Die Knödel auf ein eingeeöltes Lochblech setzen und bei 100 °C und 100% Dampf mindestens 30 Minuten garen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	homogene Semmelknödel, hellbraun (grün von Petersilie)
Geruch	produkttypisch, frisch, nach Semmeln und Petersilie, würzig, ohne Fehlgeruch
Geschmack	produkttypisch, frisch, nach Semmeln und Petersilie, würzig, ohne Fehlgeschmack
Konsistenz	locker bis schnittfest

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