

<b>Artikel</b>	<b>TK BIO KNÖDELINOS 3KG BURGIS</b>		
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Burgis</b>		
<b>Artikelnummer</b>	<b>65000366</b>		
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Mini-Kartoffelknödel, tiefgefroren</b>		
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 3		
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	kg		
<b>Direktverpackung</b>	Folienbeutel		
<b>Verpackungsmaterial</b>	PE (Polyethylen)		
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers		
<b>Hersteller</b>	Burgis GmbH		
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, BIO		
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton		
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.		
<b>Zutatenliste</b>	Bayerische Speisekartoffeln* 80%, Kartoffelstärke**, Meersalz, Wasser, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl** - *aus bayerisch biologischem Anbau; **aus biologischem Anbau		
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	482 / 114		
<b>Fett</b>			
gesamt	0,10		
gesättigte Fettsäuren	0,10		
<b>Kohlenhydrate</b>			
gesamt	25,90		
davon Zucker	0,10		
<b>Eiweiß</b>	1,50		
<b>Salz</b>	1,30		
<b><u>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</u></b>			
	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	

<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
Dinkel	x
Gerste	x
Hafer	x
Kamut	x
Roggen	x
Weizen	x
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>	x
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
Cashewnüsse	x
Haselnüsse	x
Macadamia- oder Queenslandnüsse	x
Mandeln	x
Paranüsse	x
Pecannüsse	x
Pistazien	x
Walnüsse	x
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b>	x
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Zusatzstoffe</b>	
	<b>ja</b> <b>nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	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	
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
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 eingeeöltes Lochblech setzen und bei 100 °C und 100% Dampf mindestens 15 Minuten garen.

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	homogener, faseriger 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