

<b>Artikel</b>	<b>TK KAISERSCHMARREN 2x2,5KG SB</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>65002374</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>TK Kaiserschmarren mit Rosinen, vorgegart, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	2 x 2.5
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Karton
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<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>	Service Bund gmbH & Co.KG
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	Über LP zu erfragen
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Bei -18°C
<b>Zutatenliste</b>	Pasteurisiertes Vollei, Wasser, Weizenmehl, Zucker, Frischkäse, pasteurisiertes Hühnereiweiß, modifizierte Stärke (Weizen, Mais, Kartoffel), Rapsöl, Rosinen 2%, Weizenstärke, Sprühvollmilchpulver, Backtriebmittel: Natriumbicarbonat, Monocalciumphosphat, Natriumdiphosphat, Vanillearoma, Backpulver (Säuerungsmittel: Diphosphate, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonate, Maisstärke), Salz, Gewürz, Hühnereiweißpulver, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithin (Sonnenblume), Säuerungsmittel: Citronensäure
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	956 / 227
<b>Fett</b>	
gesamt	5,50
gesättigte Fettsäuren	1,20
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	35,00
davon Zucker	9,20

<b>Eiweiß</b>	7,80
<b>Salz</b>	0,53

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Vollei, Hühnereiweiß
<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		Weizenmehl, Weizenstärke
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		Sprühvollmilchpulver, Frischkäse
<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	

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

## Ernährungsformen

Halal	x
-------	---

Koscher	x	
Vegan		x
vegetarisch	x	
lactosefrei		x
glutenfrei		x
<b>gentechnisch verändert</b>		x
<b><u>Verwendungszweck</u></b>		
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**

Kombidämpfer: Im gefrorenen Zustand bei 140°C Heißluft und 40% Dampf für ca. 5-10 Minuten erwärmen; Mikrowelle: ca. 3 Minuten (300g) bei ca. 600 Watt erwärmen und für ca. 1 Minute im geschlossenen System ziehen lassen; Heißlufttherd: Kaiserschmarren mit Alufolie abdecken und für ca. 20 Minuten bei 125°C erwärmen; Pfanne: Im angetauten Zustand bei mittlerer Hitze mit Butter für ca. 8-10 Minuten erwärmen; Serviervorschlag: Mit Puderzucker bestreuen, mit Apfelmuss, mit Mandelsplitter, mit Zwetschgenröster. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

## **Sensorische Eigenschaften**

Aussehen

Geruch

Geschmack

Konsistenz

## **Mikrobiologische Daten**

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)

Escherichia coli (KbE/g)

Enterobacteriaceae (KbE/g)

Hefen (KbE/g)

Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)

Listeria monocytogenes (KbE/g)

Milchsäurebakterien (KbE/g)

---

Salmonella in (KbE/g)

---

Schimmelpilze (KbE/g)