

Artikel	TK HEFEKLÖSSE 30x140G ELBFROST
Marke (Eigenmarke)	Elbfrost
Artikelnummer	65002380
Artikelbeschreibung	Germknödel nach Hausfrauenart, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	30 x 140
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	PE-Seitenfaltenbeutel
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	Elbfrost Tiefkühlkost GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	DIN EN ISO 22000
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, Hefe, Pflanzenmargarine (Palmfett, Wasser, Rapsöl, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure), VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, VOLLEIPULVER
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	940 / 222
Fett	
gesamt	1,40
gesättigte Fettsäuren	0,40
Kohlenhydrate	
gesamt	43,30
davon Zucker	2,60
Eiweiß	7,70
Salz	0,90

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht	Angabe Inhaltsstoff
-----------	-------	---------------------

	vorhanden	
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	Volleipulver
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	Vollmilchpulver
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
<u>Verwendungszweck</u>		
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	Zubereitungsempfehlung: Kombidämpfer: Produkt auf Gitterroste legen und bei 95 °C ca. 15 min. dämpfen lassen - längeres dämpfen schadet dem Produkt nicht; Kochtopf: über einen mit ca. 250 ml Wasser gefüllten Topf ein Sieb hängen (oder tiefhängendes Tuch spannen). Wenn Wasser kocht, gewünschte Anzahl an Produkt in Sieb legen. Im geschlossenen Topf ca. 15 min. dämpfen lassen. Produkt darf nicht mit Wasser in Berührung kommen!
----------------------------	---

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	halbkugelige Klöße, feinporig, weiß
Geruch	arteigen nach Germknödel
Geschmack	arteigen nach Germknödel
Konsistenz	elastisch und gebacken

Mikrobiologische Daten

	DGHM
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	10 ⁵ KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	10 ¹ KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	10 ² KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	10 ² KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	