

<b>Artikel</b>	<b>TK MINI-AMERIKANER 100x25G Dr. Oetker</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Dr. Oetker Professional</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65006225</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>kleine Gebäckstücke aus feinem Rührteig, mit einer Glasur garniert, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	100 x 25
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<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>	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG - Sortimentsbereich Professional
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	DIN EN ISO 22000, HACCP
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	WEIZENMEHL, 22 % Glasur (Zucker, Palmfett, Rapsöl, LAKTOSE, Emulgator: Sonnenblumenlecithine), Wasser, Zucker, VOLLEI, Rapsöl, WEIZENSTÄRKE, SÜSSMOLKENPULVER, Backtriebmittel: E500 Natriumcarbonat; Säuerungsmittel: E331 Natriumcitrat; Dextrose, natürliches Aroma, modifizierte Kartoffelstärke, Verdickungsmittel: E401 Natriumalginat, E404 Calciumalginat; Jodsatz (Salz, Kaliumjodat), Glukosesirup, Emulgator: E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; MAGERMILCHPULVER. Im Rahmen der Produktion werden auch Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss) verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1561 / 372
<b>Fett</b>	
gesamt	16,00
gesättigte Fettsäuren	7,00
<b>Kohlenhydrate</b>	

gesamt	52,00
davon Zucker	21,00
<b>Eiweiß</b>	4,80
<b>Salz</b>	1,20

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

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Vollei
<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		Laktose, Süßmolkenpulver, Magermilchpulver
<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 SO2</b>		x	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte</b>		x	

## Erzeugnisse

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

## Ernährungsformen

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

Bei Raumtemperatur auftauen lassen.

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

## 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)