

<b>Artikel</b>	<b>TK KAISERSCHMARRN 5KG ELBFROST</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Elbfrost</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65013011</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Eierteig mit Rosinen, gebacken, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 5
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Karton mit Innenfolie
<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>	Inverkehrbringer: Elbfrost GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	DIN ISO 22000
<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>	Wasser, HÜHNERVOLLEI, WEIZENMEHL, Zucker, WEIZENGRIESS, Rapsöl, VOLLMILCHPULVER, Rosinen (1,6%*), Backpulver (Säureregulator: Natrium-Phosphat; Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat; Maisstärke), BUTTERREINFETT, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Vanillezucker (Saccharose, Vanille-Extrakt). Kann Spuren von weiteren glutenhaltigen Getreidesorten, Soja und Schalenfrüchten enthalten. *bezogen auf das Gesamtprodukt
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Inverkehrbringer
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	875 / 208
<b>Fett</b>	
gesamt	8,30
gesättigte Fettsäuren	2,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	27,00
davon Zucker	11,00
<b>Eiweiß</b>	5,50
<b>Salz</b>	0,91

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

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Hühnervollei
<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, Weizengrieß
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		Vollmilchpulver, Butterreinfett
<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 Erzeugnisse</b>		x	
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		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
<b>Ernährungsformen</b>		
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

<b>Zubereitungshinweis</b>	Zubereitung im gefrorenen Zustand, nur durchgegart verzehren. Kombidämpfer: Ca. 20 Minuten mit 10% Wasserdampf im vorgeheizten Gerät bei 160 °C erhitzen (1 Beutel [ca. 2500g] pro 1/1 GN Blech). Mikrowelle: Den tiefgekühlten Kaiserschmarrn mit etwas Milch beträufeln und in der Mikrowelle bei 600 Watt ca. 4 Minuten erhitzen: Pfanne: in Butter erhitzen
----------------------------	---

### **Sensorische Eigenschaften**

Aussehen	goldbraune Kaiserschmarrnstücke mit Rosinen
Geruch	süß nach Ei und Rosinen
Geschmack	süß nach Ei und Rosinen
Konsistenz	flaumig, locker

### **Mikrobiologische Daten**

DGHM für durchgebackene TK-Backwaren

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)	