

Artikel	TK KAISERSCHMARRN WIENER ART 3x2KG DREIS
Marke (Eigenmarke)	Dreistern
Artikelnummer	65013018
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Kaiserschmarrn "Wiener Art" mit Rosinen, gebacken, tiefgekühlt
Abpackung / Nettogewicht	3 x 2
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Beutel
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Dreistern Nahrungsmittel GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Wellpappenfaltkarton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Trinkwasser, VOLLEI pasteurisiert, WEIZENMEHL, Zucker, Rapsöl, WEIZENGRIESS, VOLLMILCHPULVER, Rosinen 1,6%, Backtriebmittel. Natriumhydrogencarbonat; BUTTERREINFETT, Vanillezucker (Zucker, Vanilleextrakt), jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodid), Emulgatoren: Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithine. Kann Spuren von Soja und Schalenfrüchten enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant/Produzent
Energie (kJ / kcal)	1029 / 246
Fett	
gesamt	9,90
gesättigte Fettsäuren	2,20
Kohlenhydrate	
gesamt	34,00
davon Zucker	16,00
Eiweiß	5,70
Salz	0,52

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Vollei
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizenmehl, Weizengrieß
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, Buttereinfett
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
Ernährungsformen		
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

Kombidämpfer: Ca. 20 Minuten mit 10% Wasserdampf im Kombidämpfer (160 °C) erhitzen (1 Beutel (ca. 2000g) pro 1/1 GN Blech). Kippbratpfanne: In der gefetteten und erhitzten Kippbratpfanne ca. 3 cm hoch befüllen, bei ca. 120 °C mit geschlossenem Deckel auftauen und dann mit geöffnetem Deckel kurzzeitig erhitzen. Pfanne: Portionsweise mit etwas Fett unter Wenden erhitzen. Mikrowelle: Kleinere Mengen in der Mikrowelle bei 600 Watt mit etwas Milch beträufeln und ca. 3 Minuten erhitzen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arteigen, 2-5 cm große Stücke
Geruch	arteigen
Geschmack	arteigen
Konsistenz	arteigen

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)	