

Artikel	TK HEFEKLÖSSE SAUERKIRSCH 50x50G MÜNZNER
Marke (Eigenmarke)	Münzner
Artikelnummer	65013053
Artikelbeschreibung	Hefeklöße mit Kirschfüllung, tiefgekühlt
Abpackung / Nettogewicht	50 x 50
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Folienpackung
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Inverkehrbringer: Feinschmecker Hefekloß GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	WEIZENMEHL, Trinkwasser, Fruchtfüllung 20% (Sauerkirschen, Zucker, Trinkwasser, modifizierte Stärke, Säureregulator: Citronensäure; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat), Zucker, Hefe, VOLLEI (pasteurisiert), Rapsöl, Speisesalz, Vanillearoma
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1023 / 241
Fett	
gesamt	2,80
gesättigte Fettsäuren	0,50
Kohlenhydrate	
gesamt	47,90
davon Zucker	11,00
Eiweiß	6,00
Salz	0,45

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

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

	vorhanden	
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
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
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
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

Die vorgegarten Hefeklöße gehen nicht mehr stark auf und sollten möglichst schnell verzehrt werden. Dampftopf: Die tiefgekühlten Hefeklöße aus der Verpackung nach Bedarf entnehmen. Über Wasserdampf auf einem Tuch oder Sieb ca. 15 min erhitzen. Wir empfehlen die Zubereitung über Wasserdampf. Mikrowelle: 2-4 tiefgefrorene Hefeklöße kurz in kaltes Wasser tauchen, in die Mikrowelle geben und erhitzen. Garzeiten bei 600 Watt: ca. 1 - 2 min. Kombidämpfer: ca. 10-15 min. Garstufe Dampf; Knödeldämpfer: ca. 10 – 15 min. Stufe 8-10

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	heller Teig, glatte Oberfläche
Geruch	arteigen, leicht hefig Füllung typisch nach Kirschen
Geschmack	leicht hefig, leicht süß leicht hefig, Füllung typisch nach Kirschen
Konsistenz	gleichmäßige Porung, locker

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 1.000.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 100 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 10.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 1.000 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 100 KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	in 25g n.n.
Schimmelpilze (KbE/g)	