

<b>Artikel</b>	<b>TK HEFEKLÖSSE APFEL 50x50G ODERFRUCHT</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Münzner</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65013069</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Hefeklöße Apfelfüllung 50g - TK</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	50 x 50
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Folienpackung
<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>	
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	WEIZENMEHL, Fruchtfüllung 20% ( Äpfel, Wasser, modifizierte Stärke, Säureregulatoren: Citronensäure, Kaliumcitrate, Aromen, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), Wasser, Zucker, Hefe, VOLLEI (pasteurisiert), Pflanzenöl, Salz, Vanillearoma
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	836 / 197
<b>Fett</b>	
gesamt	1,50
gesättigte Fettsäuren	0,21
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	40,30
davon Zucker	2,30
<b>Eiweiß</b>	5,60
<b>Salz</b>	0,21

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

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

	vorhanden	
<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
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
<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
<b>Zusatzstoffe</b>		
	ja	nein

<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>		X
<b>chininhaltig</b>		X
<b>coffeinhaltig</b>		X
<b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>		X
<b>geschwärzt</b>		X
<b>geschwefelt</b>		X
<b>gewachst</b>		X
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>		X
<b>mit Antioxidationsmittel</b>	X	
<b>mit Aromastoffen</b>	X	
<b>mit Azofarbstoffen</b>		X
<b>mit Emulgatoren</b>		X
<b>mit Farbstoff</b>		X
<b>mit Geschmacksverstärker</b>		X
<b>mit Konservierungsstoff</b>		X
<b>mit Nitrat</b>		X
<b>mit Nitritpökelsalz</b>		X
<b>mit Phosphat</b>		X
<b>mit Süßholzextrakt</b>		X
<b>mit Süßungsmittel(n)</b>		X
<b>taurinhaltig</b>		X
<b>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)</b>		X

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
<b>aufgetaut</b>		X
<b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b>		X
<b>Bio</b>		X
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch	X	
lactosefrei	X	

glutenfrei	x
<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b>Verwendungszweck</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

### Zubereitungshinweis

Die vorgegarten Hefeklöße gehen nicht mehr stark auf und sollten möglichst schnell verzehrt werden. Verpackung entfernen. Wir empfehlen die Zubereitung im Kochtopf oder Dampfgarer. Kombidämpfer: ca. 10-15 min. Garstufe Dampf. Knödeldämpfer: ca. 10-15min. Stufe 8-10. 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

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Heller Teig, glatte Oberfläche
Geruch	arteigen, leicht hefig, Füllung typisch nach Apfel
Geschmack	arteigen, leicht hefig, leicht süß, Füllung typisch nach Apfel
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)	