

Artikel	TK OMELETTE UNGEFÜLLT 50x135G LAWA
Marke (Eigenmarke)	LAWA
Artikelnummer	65013211
Artikelbeschreibung	Eieromelette natur, 1x gefaltet, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	50 x 135
Gebinde / Einheit (kg//St.)	g
Direktverpackung	PE-Seitenfaltenbeutel
Verpackungsmaterial	PE (Polyethylen)
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	LAWA Hefeknödelspezialitäten 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	VOLLEI 77%, Wasser, VOLLMICHPULVER, Rapsöl, modifizierte Stärke, HÜHNEREIWEISSPULVER, Speisesalz, Maltodextrin, Verdickungsmittel: Xanthan; Säuerungsmittel: Citronensäure; Gewürze, Dextrose, Zucker. Kann Spuren von Weizen enthalten.
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: berechnet, § 64 LFGB;
Energie (kJ / kcal)	682 / 164
Fett	
gesamt	10,90
gesättigte Fettsäuren	3,10
Kohlenhydrate	
gesamt	5,10
davon Zucker	1,60
Eiweiß	11,30
Salz	1,29

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

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

Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	Vollei, Hühnereieiweißpulver
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x
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
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
<u>Zusatzstoffe</u>		
	ja	nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	x	

bei loser Abgabe an Endverbraucher	
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	Kombidämpfer: vorheizen 130-140 °C für ca. 15 Minuten erhitzen; Konvektomat: vorheizen 130-140 °C für ca. 20 Minuten erhitzen; Mikrowelle: bei 800 Watt für ca.4 Minuten erhitzen	
Sensorische Eigenschaften		
Aussehen	typisch Ei-gelb und leicht hellbraun marmoriert, 1x gefaltet	
Geruch	arteigen nach E	
Geschmack	arteigen nach E	
Konsistenz	elastische ausgebackene Eimasse	
Mikrobiologische Daten		
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1x10 ⁵ KBE/g	
Escherichia coli (KbE/g)	1x10 ¹ KBE/g	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1x10 ² KBE/g	
Hefen (KbE/g)		
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	1x10 ² KBE/g	
Listeria monocytogenes (KbE/g)		
Milchsäurebakterien (KbE/g)		
Salmonella in (KbE/g)	n.n. in 25g	
Schimmelpilze (KbE/g)		