

Artikel	TK EIERKUCHEN HALB GELEGT 50x60G LAWA
Marke (Eigenmarke)	LAWA
Artikelnummer	65013213
Artikelbeschreibung	Eierpfannkuchen natur, 1x gefaltet, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	50 x 60
Gebinde / Einheit (kg/l/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	Wasser, WEIZENMEHL, VOLLEI (15%), Zucker, VOLLMILCHPULVER, Rapsöl, eiweißangereichertes MOLKENPULVER (35% Eiweißanteil), modifizierte Stärke, Backtriebmittel: Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat, WEIZENMEHL; Speisesalz, Aroma
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: berechnet; §64 LFGB; ASU L 17.00-15; DGF C-VI 11e(98)/10a(00); Weibull-Stoldt
<hr/>	
Energie (kJ / kcal)	795 / 189
<hr/>	
Fett	
gesamt	4,70
gesättigte Fettsäuren	1,40
<hr/>	
Kohlenhydrate	
gesamt	28,40
davon Zucker	6,00
<hr/>	
Eiweiß	7,10
<hr/>	
Salz	0,50

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
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, Molkenpulver
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
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 °C – 140 °C für ca. 20 Minuten erhitzen. Konvektomat: Vorheizen 130 °C – 140 °C für ca. 20 Minuten erhitzen. Mikrowelle: Bei 800 Watt für ca. 2 Minuten erhitzen.
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	braun-gelb marmoriert, 1x gefaltet zum halben Pfannkuchen
Geruch	arteigen nach Eierpfannkuchen
Geschmack	arteigen nach Eierpfannkuchen, süß
Konsistenz	elastisch, fest ausgebackene Eierpfannkuchen-Masse
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)	