

Artikel	TK KAISERSCHMARRN 2,5KG LAWA
Marke (Eigenmarke)	LAWA
Artikelnummer	65013214
Artikelbeschreibung	Kaiserschmarrn, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2.5
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
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 (enthält 2 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	WEIZENMEHL, Wasser, VOLLEI (20%), Zucker, Rapsöl, Rosinen (4,3%), WEIZENGRIESS, BUTTER, VOLLMILCHPULVER, BUTTERMILCHPULVER, WEIZENSTÄRKE, Glukosesirup, Backtriebmittel: Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat, WEIZENMEHL; Salz, natürliches Aroma, Hefe
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: berechnet; ASU; Anl. DGF C VI 10a/11d
Energie (kJ / kcal)	1008 / 239
Fett	
gesamt	6,80
gesättigte Fettsäuren	2,20
Kohlenhydrate	
gesamt	37,00
davon Zucker	15,00
Eiweiß	6,60
Salz	0,60

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, Weizenstärke
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		Butter, Vollmilchpulver, Buttermilchpulver
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: Bei Schalterstellung Combi auf 140 °C vorheizen. Den tiefgefrorenen Kaiserschmarrn auf die Lochbleche legen und einschieben, ca. 15 min. unter Zugabe von Dampf erhitzen. Mikrowelle: Den tiefgefrorenen Kaiserschmarrn mit etwas Milch beträufeln und abgedeckt je nach Menge bei 900 Watt 1-2 Minuten erhitzen. Pfanne: Den aufgetauten Kaiserschmarrn in einer heißen Pfanne, mit etwas Butter, schwenken.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	goldgelb/hellbraune Stücke, ungleichmäßig gerissen
Geruch	arteigen, süßlich nach Kaiserschmarrn
Geschmack	arteigen, süßlich nach Kaiserschmarrn
Konsistenz	elastisch und fertig gebacken

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)	