

|  |   |
|--|---|
| <b>Artikel</b>   | <b>TK GERMKNÖDEL KIRSCHFÜLL. 30x170G<br/>LAWA</b>   |
| <b>Marke (Eigenmarke)</b>                                    | <b>LAWA</b>   |
| <b>Artikelnummer</b>   | <b>65013219</b>   |
| <b>Artikelbeschreibung</b>                                   | <b>Germknödel mit Kirschfüllung, tiefgefroren</b>   |
| <b>Abpackung / Nettogewicht</b>                              | 30 x 170  |
| <b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>                          | g   |
| <b>Direktverpackung</b>                                      | PE-Schlauchbeutel   |
| <b>Verpackungsmaterial</b>                                   | PE (Polyethylen)  |
| <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>  | LAWA Hefeknödel Spezialitäten GmbH  |
| <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>  | Teig: WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, Hefe, Pflanzenmargarine (Palmfett, Wasser, Rapsöl, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure), VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, VOLLEIPULVER, Aroma. Füllung: Sauerkirschen (60%), Zucker, getrockneter Glukosesirup, Fruktose, Wasser, Stärke, Verdickungsmittel: Agar Agar; Geliermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure. |
| <b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>              | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend<br>Quelle / Bestimmung: berechnet; DGF C-VI 11d / 10a; ASU L  |
| <b>Energie (kJ / kcal)</b>                                   | 1053 / 249  |
| <b>Fett</b>  |   |
| gesamt   | 2,20  |
| gesättigte Fettsäuren  | 1,00  |
| <b>Kohlenhydrate</b>   |   |
| gesamt   | 50,00   |
| davon Zucker   | 13,00   |
| <b>Eiweiß</b>  | 5,80  |

**Salz** 0,71

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

|   | vorhanden | nicht vorhanden | Angabe Inhaltsstoff |
|---|-----------|-----------------|---------------------|
| <b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>   | x         |                 | Volleipulver        |
| <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         |                 | Vollmilchpulver     |
| <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 SO<sub>2</sub></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</b>   |           | x               |                     |

## Erzeugnisse

### 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    |
| <b>Ernährungsformen</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

Kombidämpfer: Germknödel auf die Gitterroste legen und bei 95 °C ca. 25 Minuten dämpfen. Germknödel niemals direkt ins Wasser geben! Kochtopf: In einem Sieb, über kochendes Wasser, abgedeckt für ca. 25 Minuten erhitzen. Germknödel niemals direkt ins Wasser geben!

### Sensorische Eigenschaften

|            |  |
|------------|--|
| Aussehen   | halbkugliger Kloß, weiße feinporige Hefekloßmasse mit einer roten Kirschfüllung im Kern des Kloßes |
| Geruch     | arteigen nach Hefeteig   |
| Geschmack  | arteigen nach Hefeteig und fruchtig nach Kirsche   |
| Konsistenz | Teig: elastisch und gebacken; Füllung: stückig-cremig  |

### Mikrobiologische Daten

|                                       |                         |
|---------------------------------------|-------------------------|
| Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)         |                         |
| Escherichia coli (KbE/g)              |                         |
| Enterobacteriaceae (KbE/g)            |                         |
| Hefen (KbE/g)                         |                         |
| Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g) | 1x10 <sup>2</sup> KBE/g |
| Listeria monocytogenes (KbE/g)        |                         |
| Milchsäurebakterien (KbE/g)           |                         |
| Salmonella in (KbE/g)                 | n.n. in 25g             |
| Schimmelpilze (KbE/g)                 |                         |