

Artikel	TK QUARKKEULCHEN 50x85G LAWA
Marke (Eigenmarke)	LAWA
Artikelnummer	65013222
Artikelbeschreibung	Quarkkeulchen - nach Hausrezept, , tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	50 x 85
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	Kartoffeln, SPEISEQUARK MAGERSTUFE (22%), WEIZENMEHL, Zucker, VOLLEIPULVER, Stärke, Speisesalz, Zitronenschalenpaste (Invertzuckersirup, Zitronenschalen, natürliches Aroma, Citrusfaser), Rapsöl
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: berechnet; ASU L 17.00-15; ASU L 17.00-4; ASU L 07.00-24; DGF C-VI 10a / 11d
Energie (kJ / kcal)	683 / 163
Fett	
gesamt	5,00
gesättigte Fettsäuren	0,50
Kohlenhydrate	
gesamt	23,50
davon Zucker	8,40
Eiweiß	5,40
Salz	0,60

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

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

Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	Volleipulver
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	Speisequark Magerstufe
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: Bei 140 °C, 20-25 Minuten erhitzen. Pfanne: Bei mittlerer Hitzezufuhr ca. 3-4 Minuten jede Seite erhitzen.	
Sensorische Eigenschaften		
Aussehen	Außen: ovale, gold/gelb/braun; Innen: beige/weiß	
Geruch	arteigen, süßlich	
Geschmack	arteigen süßlich und nach Kartoffeln und Quark	
Konsistenz	cremig-fest und leicht knusprig/frittiert die Hülle	
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)		