

| | |
|--|---|
| Artikel | TK SEMMELKNÖDEL GESCHN. CA. 58x35G LAWA |
| Marke (Eigenmarke) | LAWA |
| Artikelnummer | 65013224 |
| Artikelbeschreibung | Semmelknödel nach böhmischer Art, geschnitten, tiefgefroren |
| Abpackung / Nettogewicht | 58 x 35 |
| Gebinde / Einheit (kg/l/St.) | g |
| Direktverpackung | PE-Schlauchbeutel |
| Verpackungsmaterial | PE (Polyethylen) |
| Kennzeichnung Direktverpackung | Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kennzeichnung 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 3 Beutel) |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |
| Zutatenliste | WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENSTÄRKE, geröstete Semmelstücke 2,5% (WEIZENMEHL, Wasser, Salz, Hefe, Rapsöl), VOLLMILCHPULVER, Röstzwiebeln (Zwiebeln, pflanzliches Öl [Palm], WEIZENMEHL, Salz), Hefe, Speisesalz, Pflanzenmargarine (Palmfett, Wasser, Rapsöl, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure), VOLLEIPULVER, Gewürze |
| <u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u> | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: berechnet; ASU L; Literatur; DGF C-VI 11e(98) / 10a(00) |
| Energie (kJ / kcal) | 977 / 231 |
| Fett | |
| gesamt | 2,50 |
| gesättigte Fettsäuren | 1,20 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 44,00 |
| davon Zucker | 4,00 |
| Eiweiß | 7,00 |

Salz 1,27

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 | | Weizemehl, 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 | | 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 | | 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 |
| 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: Semmelknödel auf die Gitterroste legen und bei 95 °C ca. 15 Minuten dämpfen lassen – längeres Dämpfen im Convectomat schadet den Knödeln nicht. Semmelknödel niemals direkt ins Wasser geben! Kochtopf: Über einen mit ca. 250ml Wasser gefüllten Topf ein Sieb hängen (oder ein tief hängendes Tuch spannen). Wenn das Wasser kocht, die gewünschte Anzahl Semmelknödel in das Sieb nebeneinander legen. Im geschlossenen Topf ca. 8 Minuten dämpfen lassen. Die Knödel dürfen nicht mit dem Wasser in Berührung kommen.

Sensorische Eigenschaften

| | |
|------------|--|
| Aussehen | Semmelknödelscheiben zu 100 x 65 x 15mm geschnitten, feinporiger Semmelteig, beige mit sichtbaren Semmelstücke |
| Geruch | arteigen, nach Semmelknödel |
| Geschmack | arteigen, nach Semmelknödel, würzig |
| Konsistenz | elastisch, ausgebackener Semmelteig |

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)