

Artikel	TK MINIGERMKNÖDEL HEIDELB. 100x35G LAWA
Marke (Eigenmarke)	LAWA
Artikelnummer	65013226
Artikelbeschreibung	Mini-Germknödel mit Heidelbeerfüllung, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	100 x 35
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	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
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Teig: WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, Hefe, Pflanzenmargarine (Palmfett, Wasser, Rapsöl, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure), VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, VOLLEIPULVER, Aroma. Füllung: Heidelbeeren (52%), Zucker, getrockneter Glukosesirup, Fruktose, Wasser, Stärke, Verdickungsmittel: Agar Agar; Geliermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: berechnet; Literatur; §64 LFGB; ASU L 17.00-15; DGF C-VI
Energie (kJ / kcal)	1042 / 246
Fett	
gesamt	1,40
gesättigte Fettsäuren	0,70
Kohlenhydrate	
gesamt	50,20
davon Zucker	14,30

Eiweiß	6,50
Salz	0,52

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		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 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
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal		x

Koscher		x
Vegan		x
vegetarisch	x	
lactosefrei		x
glutenfrei		x
gentechnisch verändert		x
<u>Verwendungszweck</u>		
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: HefeklöÙe auf die Gitterroste legen und bei 95 °C ca. 20 Minuten dämpfen lassen. Hefeknödel niemals direkt ins Wasser geben. Kochtopf: In einem Sieb, über kochendes Wasser, abgedeckt für ca. 20 Minuten erhitzen lassen. Hefeknödel niemals direkt ins Wasser geben.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	halbkugliger KloÙ, weiÙe feinporige HefekloÙmasse mit einer roten Heidelbeerfüllung im Kern des KloÙes
Geruch	arteigen nach Hefeteig
Geschmack	arteigen nach Hefeteig und fruchtig nach Heidelbeeren
Konsistenz	Teig: elastisch und gebacken; Füllung: stückig-cremig

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)	