

Artikel	TK GERMKNÖDEL HEIDELBEER 30x170G LAWA
Marke (Eigenmarke)	LAWA
Artikelnummer	65013227
Artikelbeschreibung	Germknödel mit Heidelbeerfüllung, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	30 x 170
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	PE-Schlauchbeutel
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 Hefeknödel Spezialitäten 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; Weibull-Stoldt; §64 LFGB; ASU L; DGF C-VI 11e(98)/10a(00)
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		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: Germknödel auf die Gitterroste legen und bei 95 °C ca. 25 Minuten dämpfen lassen. Germknödel niemals direkt ins Wasser geben! Kochtopf: In einem Sieb, über kochendes Wasser, abgedeckt für ca. 25 Minuten erhitzen lassen. Germknödel niemals direkt ins Wasser geben!

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	halbkugliger Kloß, weiße feinporige Hefekloßmasse mit einer roten Heidelbeerfüllung im Kern des Kloßes
Geruch	arteigen nach Hefeteig
Geschmack	arteigen nach Hefeteig und fruchtig nach Heidelbeeren
Konsistenz	Teig: elastisch und gebacken, Füllung: stücklig-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)	