

|  |   |
|--|---|
| <b>Artikel</b>   | <b>TK GERMKNÖDEL PFLAUMENFÜLL. 30x170G<br/>LAWA</b>   |
| <b>Marke (Eigenmarke)</b>                                    | <b>LAWA</b>   |
| <b>Artikelnummer</b>   | <b>65013229</b>   |
| <b>Artikelbeschreibung</b>                                   | <b>Germknödel mit Powidlfüllung, 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 HefeknödelSpezialitäten 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: Pflaumenmus (75%), Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup |
| <b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>                     | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend<br>Quelle / Bestimmung: berechnet; ASU L; DGF C-VI 11d/10a  |
| <b>Energie (kJ / kcal)</b>                                   | 1153 / 273  |
| <b>Fett</b>  |   |
| gesamt   | 3,30  |
| gesättigte Fettsäuren  | 1,10  |
| <b>Kohlenhydrate</b>   |   |
| gesamt   | 53,00   |
| davon Zucker   | 14,00   |
| <b>Eiweiß</b>  | 6,90  |
| <b>Salz</b>  | 0,56  |

## 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 Erzeugnisse</b>                                 |           | x               |                     |

## Zusatzstoffe

|  | ja | nein |
|--|----|------|
| <b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b> | x  |      |
| <b>chininhaltig</b>  |    | x    |
| <b>coffeinhaltig</b>   |    | x    |
| <b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>   |    | x    |
| <b>geschwärzt</b>  |    | x    |
| <b>geschwefelt</b>   |    | x    |
| <b>gewachst</b>  |    | x    |
| <b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>                                 |    | x    |
| <b>mit Antioxidationsmittel</b>  |    | x    |
| <b>mit Aromastoffen</b>  | x  |      |
| <b>mit Azofarbstoffen</b>  |    | x    |
| <b>mit Emulgatoren</b>   | x  |      |
| <b>mit Farbstoff</b>   |    | x    |
| <b>mit Geschmacksverstärker</b>  |    | x    |
| <b>mit Konservierungsstoff</b>   |    | x    |
| <b>mit Nitrat</b>  |    | x    |
| <b>mit Nitritpökelsalz</b>   |    | x    |
| <b>mit Phosphat</b>  |    | x    |
| <b>mit Süßholzextrakt</b>  |    | x    |
| <b>mit Süßungsmittel(n)</b>  |    | x    |
| <b>taurinhaltig</b>  |    | x    |
| <b>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)</b>                                      |    | x    |

## Weitere produktspezifische Angaben

|  | ja | nein |
|--|----|------|
| <b>aufgetaut</b>                                 |    | x    |
| <b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b> |    | x    |
| <b>Bio</b>                                       |    | 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 lassen. Hefeknödel 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   | halbkugelige Klöße, feinporige, weiße Hefekloßmasse mit einer violetten/schwarzen Füllung im Kern des Kloßes |
| Geruch     | arteigen nach Hefeteig   |
| Geschmack  | arteigen nach Hefeteig und fruchtig nach Pflaumenmus   |
| Konsistenz | Teig: elastisch und gebacken; Füllung: cremig  |

### Mikrobiologische Daten

|                                       |                         |
|---------------------------------------|-------------------------|
| Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)         | 1x10 <sup>5</sup> KBE/g |
| Escherichia coli (KbE/g)              | 1x10 <sup>1</sup> KBE/g |
| Enterobacteriaceae (KbE/g)            | 1x10 <sup>2</sup> 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)                 |                         |