

Artikel	TK EIERPFANNK. HEIDELBEER 40x85G LAWA
Marke (Eigenmarke)	LAWA
Artikelnummer	65013231
Artikelbeschreibung	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung, 2x gefaltet, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	40 x 85
Gebinde / Einheit (kg/l/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	Teig: Wasser, WEIZENMEHL, VOLLEI (15%), Zucker, VOLLMILCHPULVER, Rapsöl, eiweißangereichertes MOLKENPULVER (35% Eiweißanteil), modifizierte Stärke, Backtriebmittel: Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat; Speisesalz, Aroma. Füllung: Heidelbeeren (60%), Wasser, Zucker, getrockneter Glukosesirup, Stärke, Fruktose, Geliermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: berechnet; §64 LFGB; ASU; DGF C-VI; Weibull-Stoldt
Energie (kJ / kcal)	702 / 166
Fett	
gesamt	2,90
gesättigte Fettsäuren	0,90
Kohlenhydrate	
gesamt	28,90
davon Zucker	10,30
Eiweiß	4,80
Salz	0,39

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Vollei
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, Molkenpulver
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: Bei Schalterstellung Combi auf 140 °C vorheizen. Die gefrorenen Eierpfannkuchen auf die Lochbleche legen und einschieben, ca. 20 min. erhitzen. Anschließend noch 2 min. dämpfen bei Schalterstellung Dampf 95 °C – fertig. Mikrowelle: Bei 800 Watt für 3-4 Minuten je nach Menge – fertig.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	2x gefalteter gelb/hellbraun marmoriert Eierpfannkuchen, mit einer roten-violetten Füllung in der Pfannkuchenmitte
Geruch	arteigen nach Eierpfannkuchen und fruchtig nach Heidelbeeren
Geschmack	arteigen nach Eierpfannkuchen und fruchtig nach Heidelbeeren
Konsistenz	Eierpfannkuchen ist elastisch und fertig gebacken, Füllung ist 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)	
Schimmelpilze (KbE/g)	