

Artikel	TK CRÊPE NATUR 80x50G KTN. LAWA		
Marke (Eigenmarke)	LAWA		
Artikelnummer	65013232		
Artikelbeschreibung	Crêpes, natur, tiefgefroren		
Abpackung / Nettogewicht	80 x 50		
Gebinde / Einheit (kg//St.)	g		
Direktverpackung	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	Wasser, VOLLEI, WEIZENMEHL, VOLLMILCHPULVER, Rapsöl, modifizierte Stärke, Speisesalz		
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: berechnet; ASU; § 64 LFGB; Weibull-Stoldt		
Energie (kJ / kcal)	736 / 175		
Fett			
gesamt	6,60		
gesättigte Fettsäuren	1,10		
Kohlenhydrate			
gesamt	21,00		
davon Zucker	1,60		
Eiweiß	7,90		
Salz	0,60		
<u>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</u>			
	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	
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
<u>Zusatzstoffe</u>			
	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

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: Bei Schalterstellung Combi auf 140°C vorheizen. Die gefrorenen Crêpes 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 1-2 Minuten je nach Menge erhitzen – fertig. Pfanne: Mit wenig Fett je Seite ca. 2 min. bei mittlerer Hitze erwärmen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	beidseitig gebackener Crêpes gelb/hellbraun marmoriert, Ø 180 mm
Geruch	arteigen nach Pfannkuchen
Geschmack	arteigen nach Pfannkuchen
Konsistenz	elastisch und fertig gebacken

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)	