

| | |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Artikel | TK EIERPFANNK. HEIDELBEER 80x85G LAWA |
| Marke (Eigenmarke) | LAWA |
| Artikelnummer | 65013236 |
| Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung | Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung, 2x gefaltet, tiefgefroren |
| Abpackung / Nettogewicht | 80 x 85 |
| Gebinde / Einheit (kg/l/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 | Teig: Wasser, WEIZENMEHL, VOLLEI (15%), Zucker, VOLLMILCHPULVER, Rapsöl, eiweißangereichertes MOLKENPULVER (35% Eiweißanteil), modifizierte Stärke, Backtriebmittel: Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat, WEIZENMEHL; 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 | 0,40 |

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 |
| 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 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 Pfannkuchen-Mitte |
| 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) | |