

Artikel	TK HEFEKNÖDEL BÖHM. ART GESCHN. 2,5KG MÜ
Marke (Eigenmarke)	Münzner
Artikelnummer	65013238
Artikelbeschreibung	Hefeknödel böhmische Art, geschnitten, tiefgekühlt
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2.5
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Folie
Verpackungsmaterial	unter Schutzatmosphäre verpackt
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Inverkehrbringer: Feinschmecker Hefekloß GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Cash&Carry
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 4 Folienpackungen)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	WEIZENMEHL, Trinkwasser, VOLLEI (pasteurisiert), Hefe 1,6%, Zucker, Salz
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Inverkehrbringer
Energie (kJ / kcal)	938 / 221
Fett	
gesamt	1,30
gesättigte Fettsäuren	0,50
Kohlenhydrate	
gesamt	43,70
davon Zucker	3,80
Eiweiß	7,60
Salz	0,70
<u>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</u>	
	vorhanden nicht Angabe Inhaltsstoff

	vorhanden	
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
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

Die vorgegarten Hefeknödel gehen nicht mehr stark auf und sollten möglichst schnell verzehrt werden. Die Knödelscheiben müssen vorher nicht aufgetaut werden. Verpackung entfernen. Kombidämpfer: ca. 10-15 min. Garstufe Dampf. Knödeldämpfer: ca. 8 – 10 min. Stufe 8-10. Kochtopf: In einem tiefen Kochtopf eine geringe Menge Wasser (etwa 5 cm hoch) zum Kochen bringen. In einem Sieb oder Tuch darüber die Knödelscheiben abgedeckt einige Minuten erhitzen. Die Scheiben dürfen nicht mit dem Wasser in Berührung kommen. Mikrowelle: In mikrowellengeeignetem Geschirr, gut abgedeckt bei 600 W etwa 1-2 Minuten erhitzen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	hell, glatte Oberfläche
Geruch	leicht hefig
Geschmack	arttypisch leicht hefig
Konsistenz	gleichmäßige Porung, locker

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 1.000.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 100 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	<10.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 1.000 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 100 KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	in 25g n.n.
Schimmelpilze (KbE/g)	