

<b>Artikel</b>	<b>TK EIERPFANNK. APFEL/ROSINEN 40x85G LAWA</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>LAWA</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65013239</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Eierpfannkuchen mit Apfel-Rosinen-Füllung, tiefgekühlt</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	40 x 85
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Seitenfaltenbeutel
<b>Verpackungsmaterial</b>	PE (Polyethylen)
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kennzeichnung 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: Wasser, WEIZENMEHL, VOLLEI (15%), Zucker, VOLLMILCHPULVER, Rapsöl, eiweißangereichertes MOLKENPULVER (35% Eiweißanteil), modifizierte Stärke, Backtriebmittel: Dinatriumphosphat, Natriumhydrogencarbonat, WEIZENMEHL; Speisesalz, Aroma. Füllungen: Äpfel (80%), Rosinen (6%), Zucker, Stärke, Wasser, Aroma, Geliermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: §64 LFGB, Literatur, ASU L, berechnet, DGF
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	633 / 150
<b>Fett</b>	
gesamt	2,70
gesättigte Fettsäuren	0,90
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	24,60
davon Zucker	11,10
<b>Eiweiß</b>	5,60

**Salz** 0,36

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Vollei
<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, eiweißangereichertes Molkenpulver
<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	

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
<b>gentechnisch verändert</b>		x
<b><u>Verwendungszweck</u></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: 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	2xgefalteter gelb/hellbraun marmoriert Eierpfannkuchen, mit einer beigen Füllung in der Pfannkuchen-Mitte
Geruch	arteigen nach Eierpfannkuchen und fruchtig nach Äpfel
Geschmack	arteigen nach Eierpfannkuchen und fruchtig nach Äpfel
Konsistenz	Eierpfannkuchen ist elastisch und fertig gebacken, Füllung ist stückig-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)	