

| | |
|--|---|
| Artikel | TK MARILLENKNÖDEL CA. 92x65G DREISTERN |
| Marke (Eigenmarke) | Dreistern |
| Artikelnummer | 65013244 |
| Artikelbeschreibung | Quarkknödel gefüllt mit Marillenfruchtfüllung, vorgegart, gebrösel,tiefgekühlt |
| Abpackung / Nettogewicht | 92 x 65 |
| Gebinde / Einheit (kg/l/St.) | g |
| Direktverpackung | PE-Beutel |
| Verpackungsmaterial | PE (Polyethylen) |
| Kennzeichnung Direktverpackung | Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kennlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers |
| Hersteller | Dreistern Nahrungsmittel GmbH |
| Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) | Wellpappfaltkarton |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |
| Zutatenliste | 42% SPEISEQUARK, Kartoffelgrieß, 11% Fruchtfüllung (60% Aprikosen, Zucker, Wasser, modifizierte Stärke, Säuerungsmittel: Citronensäure; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Farbstoff: Beta-Carotin; Aroma), 9% Bröselmischung (Wasser, WEIZENMEHL, modifizierte WEIZENSTÄRKE, WEIZENSTÄRKE, Speisesalz, Hefe, WEIZENQUELLMEHL, Verdickungsmittel: Guarkernmehl), Zucker, HARTWEIZENGRIESS, Wasser, WEIZENMEHL, Speisejodsatz, Hefe, pflanzliches Öl (Raps), Zitronenschalen. Trotz sorgfältiger Herstellung können in seltenen Fällen in der Füllung Kerne oder Teile davon enthalten sein! Kann Spuren von Ei, Soja und Schalenfrüchten enthalten. |
| Nährwertangaben in g je 100g / ml | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent |
| Energie (kJ / kcal) | 914 / 216 |
| Fett | |
| gesamt | 3,80 |
| gesättigte Fettsäuren | 0,40 |
| Kohlenhydrate | |

| | |
|---------------|-------|
| gesamt | 38,80 |
| davon Zucker | 20,40 |
| Eiweiß | 6,80 |
| Salz | 0,50 |

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

| | vorhanden | nicht vorhanden | Angabe Inhaltsstoff |
|--|-----------|-----------------|---------------------|
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | x | | Weizenerzeugnisse |
| 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 | | Speisequark |
| 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 | | x | |

Erzeugnisse

| | | |
|--|--|---|
| 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 Pflanzeneiweiß | | x |
| mit Phosphat | | x |
| mit Süßholzextrakt | | x |
| mit Süßungsmittel(n) | | x |
| mit Tafelsüße auf Grundlage von ... | | 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 | |
| gentechnisch verändert | | x |
| ist Formfleisch | | x |
| ist Formfisch | | x |
| <u>Technik</u> | | |
| a) Metalldetektion | | x |
| b) Gewichtskontrolle | | x |
| Tiefkühlprodukt | x | |
| unter Schutzatmosphäre verpackt | | 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 |
| Zubereitungshinweis | Tiefgekühlte Knödel bei 150 °C ca. 20 - 25 Minuten im Kombidämpfer mit Beschwadung zubereiten. | |
| <u>Sensorische Eigenschaften</u> | | |
| Aussehen | arttypisch und -eigen | |
| Geruch | arttypisch und -eigen | |
| Geschmack | arttypisch und -eigen | |
| Konsistenz | arttypisch und -eigen | |
| <u>Mikrobiologische Daten</u> | | |
| Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g) | | |
| Escherichia coli (KbE/g) | | |
| Enterobacteriaceae (KbE/g) | | |
| Hefen (KbE/g) | | |
| Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g) | | |

Listeria monocytogenes (KbE/g)

Milchsäurebakterien (KbE/g)

Salmonella in (KbE/g)

Schimmelpilze (KbE/g)

Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

Ballaststoffe in g

BetaCarotin (mg)

Calcium (mg)

Cholesterin (mg)

Eisen (mg)

ungesättigte Fettsäure (mg)

einfach ungesättigte Fettsäure (mg)

mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)

Fluoride (µg)

Folsäure (µg)

Jod (µg)

Kalium (mg)

Kupfer (µg)

Magnesium (mg)

Mangan (µg)

Niacin (mg)

Phosphor (mg)

Selen (µg)

Vitamin A (µg)

Vitamin B1 (µg)

Vitamin B2 (µg)

Vitamin B6 (µg)

Vitamin B12 (µg)

Vitamin C (mg)

Vitamin D (µg)

Vitamin E (µg)

Vitamin H (Biotin) (µg)

Vitamin K (µg)