

Nährwertangaben								
Nährwerte pro 100 g	Energie		Fett	davon ges. FS	Kohlenhydrate (davon Zucker)	Ballaststoffe	Eiweiß	Salz
	905 kJ	215 kcal	4,3 g	0,5 g	37 g (1,3 g)	3,8 g	5,1 g	0,18 g
Produktparameter								
Stückgewicht	12 g +/- 5 %							
Größe in mm	l= 50 mm, b max= 45 mm							
Füllungsanteil	30 %							
Teiganteil	70 %							
Sensorik								
Aussehen	Teigware, gefüllt							
Farbe	gelb							
Geruch	arttypisch							
Geschmack	arttypisch							
Konsistenz	arttypisch							
Mikrobiologie								
* Koloniebildende Einheit **nicht nachweisbar	Aerobe mesophile Koloniezahl	Enterobacteriaceae	Escherichia coli	Koagulase-positive Staphylokokken	Präsumptive Bacillus cereus	Salmonella	Listeria monocytogenes	
Richtwert in KbE* / g	1 x 10 ⁵	1 x 10 ²	1 x 10 ¹	1 x 10 ²	5 x 10 ²	---	---	
Warnwert in KbE* / g	---	1 x 10 ³	1 x 10 ²	1 x 10 ³	1 x 10 ³	n.n.** in 25 g	1 x 10 ²	
Richt- und Warnwerte für rohe oder teilgegart TK-Fertiggerichte bzw. Teile davon, die vor dem Verzehr gegart werden müssen, DGHM 2014								
Zubereitungshinweis								
	Tiefgekühlt im Konvektomaten/ Kombidämpfer 4-7 Minuten bei 100 °C im Dampf garen (vorher leicht beölen, etwas salzen).							
	Teigwaren tiefgekühlt in kochendes Salzwasser geben und 3-4 Minuten köcheln lassen.							
Genetisch veränderte Organismen								
Garantieerklärung	Wir bestätigen, dass das Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand im Sinne der EG Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie der EG Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln, nicht aus gentechnisch veränderten Organismen besteht bzw. gentechnisch veränderte Organismen enthält oder Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt wurden.							
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe								
Zusatzstoffe	Enthalten		in folgenden Zutaten					
	Ja	Nein						
Farbstoff		x						
Konservierungsstoff		x						
Antioxidationsmittel		x						
Geschmacksverstärker		x						
geschwefelt		x						
geschwärzt		x						
gewachst		x						
Süßungsmittel		x						
Phosphat		x						

Allergene			
Allergene Stoffe	Enthaltene Allergene	Kreuzkontamination möglich	
		Ja	Nein
Glutenhaltige Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Hartweizengrieß		
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: WEIZEN	Hartweizengrieß		
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: ROGGEN			x
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: GERSTE			x
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: HAFER			x
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: DINKEL			x
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: KAMUT			x
Krebstier- und Krebstiererzeugnisse			x
Eier und Eierzeugnisse			x
Fisch und Fischerzeugnisse			x
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse			x
Soja und Sojaerzeugnisse		x	
Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)			x
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Schalenfrüchte, namentlich: MANDELN (<i>Amygdalus communis</i> L.)			x
Schalenfrüchte, namentlich HASELNÜSSE (<i>Corylus avellana</i>)			x
Schalenfrüchte, namentlich WALNÜSSE (<i>Juglans regia</i>)			x
Schalenfrüchte, namentlich KASCHUNÜSSE (<i>Anacardium occidentale</i>)			x
Schalenfrüchte, namentlich PECANÜSSE (<i>Carya illinoensis</i>)			x
Schalenfrüchte, namentlich PARANÜSSE (<i>Bertholletia excelsa</i>)			x
Schalenfrüchte, namentlich PISTAZIEN (<i>Pistacia vera</i>)			x
Schalenfrüchte, namentlich MACADAMIA- oder QUEENSLANDNÜSSE (<i>Magadamia ternifolia</i> .)			x
Sellerie und Sellerieerzeugnisse			x
Senf und Senferzeugnisse			x
Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse			x
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 ppm			x
Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse, wie z.B. Schnecken, Muscheln oder Austern			x
Lupine (auch Wolfsbohne) und Lupineerzeugnisse			x
Eine komplette Alba-Liste kann angefordert werden.			