Spezifikation

Version 04-01/2016 Datum 04.02.16 Seite:

Art Nr Bezeichnung

Marillen Topfenknödel (Caterline) TK 1500g 243583

Beschreibung: Topfen-/Quarkknödel mit Aprikosen-Füllung - roh, tiefgekühlt

Zutaten:

Teig 75%: TOPFEN/QUARK 20% Fett i.Tr. 59%*, Zucker, WEIZENGRIEß, Palmfett, modifizierte Stärke, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, LACTOSE, MILCHPROTEIN, Speisesalz, Vanillin,

Säuerungsmittel: Citronensäure, Farbstoff: Beta-Carotin.

Füllung 25%: Aprikosen 72%*, Aprikosenfruchtzubereitung 14%* (Aprikosen 8%*,

Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Feuchthaltemittel: Sorbit, Geliermittel: Pektine, modifizierte Stärke,

Säuerungsmittel: Citronensäure, Verdickungsmittel: [Johannisbrotkernmehl, Carrageen], Säureregulator: Natriumcitrate, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Aroma), Zucker, modifizierte

Stärke, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Stärke.

*Anteil in Teig / Füllung.

Kann Spuren von Schalenfrüchten, Soja, Sesam und Sellerie enthalten. Trotz sorgfältiger Verarbeitung können Kernteile nicht ausgeschlossen werden.

Zubereituna: Kochtopf

1 kg tiefgekühlte Knödel (= ca. 20 Knödel) in mind. 5 L kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, 2

Minuten kochen, Energie abschalten und 10 Minuten bei offenem Deckel (im Kipper zugedeckt)

ziehen lassen.

Kombidämpfer

Tiefgekühlte Knödel einlagig auf einem gefetteten Gastronormblech verteilen und in dem mit 100 %

Dampf vorgeheizten Combi-Dämpfer ca. 15 Minuten dämpfen.

Regenerieren von vorgekochten Knödeln:

Kombidämpfer

Gekochte, gekühlte Knödel gleichmässig auf einem Gastronormbelch verteilen und in dem mit 100%

Dampf vorgeheizten Combi-Dämpfer ca. 10 Minuten regenerieren.

Kochtopf

Gekochte, gekühlte Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, Energie abschalten und

ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Produkt vor dem Servieren auf mind. 75 °C erhitzen.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Geruch und Geschmack: Arteigen, nach Topfen und Marille Sensorik:

Konsistenz: flaumig, locker

Aussehen: arteigener Knödel

***Fach oder Tiefkühltruhe (-18 °C) siehe Mindesthaltbarkeitsdatum MHD & Lagerbed.:

**Fach (-12 °C) 2 Wochen *Kühlschrank (+4 °C) 1 Tag

Allgemeine Bed.1: Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben

auf der Produktpackung.

| Kennwerte | | | Untergrenze | Richtwert | Obergrenze | ME |
|-----------------|---------------------|-----|-------------|-----------|------------|----|
| Physikalisch | Stückgew. durchsch. | | | 50,000 | | g |
| • | Kerntemperatur | | | | -18,000 | °C |
| Chemisch | Fettgehalt | ca. | | 6,600 | | % |
| | Salzgehalt | | | 0,420 | | % |
| Mikrobiologisch | Gesamtkeimzahl | | | | 10.000,000 | /g |
| | Enterobacteriaceae | | | | 10,000 | /g |
| | E. coli | | | | 10,000 | /g |
| | Schimmel | | | | 500,000 | /q |
| | koag. pos. Staph. | | | 100,000 | 1.000,000 | /g |
| | Salmon. negativ in | | | , | 25,000 | g |
| | Bacillus cereus | | | 500.000 | 1.000.000 | /a |



Seite: 2

Datum 04.02.16

Spezifikation

| | | tiefgekühlt—100g | GDA- | | zubereitet- | _100g | GDA- | |
|-----------|----------------------|------------------|------------|-------------|-------------|-------------|------|----|
| Nährwerte | Energie | 214,23 kcal | 10,71 | % | 0,00 | | 0,00 | % |
| | - | 897,00 KJ | 10,71 | % | 0,00 | kJ | 0,00 | % |
| | | 2,42 BE | | | 0,00 | BE | | |
| | Fett | 6,60 % | 9,43 | % | | g | 0,00 | % |
| | ges. Fettsäuren | 3,40 g | 17,00 | % | | g | 0,00 | % |
| | Kohlenhydrate | 29,00 g | 10,74 | % | | g | 0,00 | % |
| | Zucker | 21,00 g | 23,33 | % | | g | 0,00 | % |
| | Ballast | g | 0,00 | % | | g | 0,00 | % |
| | Eiweiß | 9,40 g | 18,80 | % | | g | 0,00 | % |
| | Salz | 0,40 g | 6,67 | % | 0,00 | | 0,00 | % |
| | Natrium | 0,16 g | 6,67 | % | | g | 0,00 | % |
| | Bestandteile | Info | | | entha | alten | Mg N | Ле |
| Allergene | Glutenhaltige Prod. | WEIZE | ENGRIESS | | [| \boxtimes | | |
| | Krebstiere & Produkt | | | | [| | | |
| | Eier & Eierzeugnisse | HÜHN | ? [| \boxtimes | | | | |
| | Fisch & Fischprod. | | | | [| | | |
| | Erdnüsse & Produkte | | | | [| | | |
| | Soja & Sojaprodukte | Spure | [| | | | | |
| | Milch & Milchprod. | TOPF | E, MILCHF | \boxtimes | | | | |
| | Schalenfrüchte | | n möglich | | [| | | |
| | Sesamsamen & Prod. | Spure | n möglich | | [| | | |
| | Sulfit > 10mg/kg | · | J | | [| | | |
| | Sellerie | Spure | n möglich | | [| | | |
| | Senf & Senfprodukte | · | Ü | | [| | | |
| | Lupine & Produkte | | | | [| | | |
| | | | | | | _ | | |

Im Sinne der VO (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und der VO (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln, enthält das Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand keine gentechnisch veränderten Organismen bzw. ist nicht aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt.

[Ende]

Version 04-01/2016