

Produktspezifikation

Product specification

1. Produktbeschreibung	
<i>Product description</i>	
Artikelbezeichnung <i>Article description</i>	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung
Artikelnummer LAWA <i>Article number</i>	0954
Artikelnummer EM <i>Article number private label</i>	
Verkaufseinheit <i>Sales unit</i>	Karton
Einzelgewicht in g <i>Single weight in g</i>	ca. 150g pro Eierpfannkuchen

2. Produktabbildung	
<i>Product</i>	
	

3. Artikeleigenschaften/Sensorik	
<i>Article characteristics/Sensor</i>	
Maße L x B x H in mm ca. <i>Dimensions L x W x H in mm approx.</i>	180 x 90 x 30
Aussehen <i>Appearance</i>	beidseitig gebackener Eierpfannkuchen, gelb/hellbraun marmoriert, mit einer violetten Füllung in der Pfannkuchen-Mitte und 1x gefaltet
Geruch <i>Smell</i>	arteigen nach Eierpfannkuchen und fruchtig nach Heidelbeeren
Geschmack <i>Taste</i>	arteigen nach Eierpfannkuchen und fruchtig nach Heidelbeeren
Konsistenz <i>Consistency</i>	Eierpfannkuchen ist elastisch und fertig gebacken, Füllung ist stücklig-cremig

4. Logistische Daten	
<i>Logistics data</i>	
Nettogewicht in kg <i>Net weight in kg</i>	6,00
Bruttogewicht incl. Verpackung in kg <i>Gross weight incl. packing in kg</i>	6,49
EAN –Nummer, EAN Code VE <i>EAN –number, EAN code sales unit</i>	4 016287 00954 0

LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 	Produktspezifikation <i>Product specification</i>	LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 
---	---	---

Verkaufseinheit Primärverpackung <i>Sales unit primary packaging</i>	PE-Seitenfaltenbeutel
Verkaufseinheit Sekundärverpackung <i>Sales unit secondary packaging</i>	Umkarton
EAN –Nummer, EAN Code VSE <i>EAN –number, EAN code shipment unit</i>	4 016287 00954 0
Versandereinheit Karton (Stück) <i>Shipment unit carton (piece)</i>	40
Versandereinheit LxBxH in mm <i>Sales unit LxWxH in mm</i>	395 x 255 x 225
Nettogewicht Versandereinheit in kg <i>Net weight shipment unit in kg</i>	6,00
Bruttogewicht Versandereinheit in kg <i>Gross weight shipment unit in kg</i>	6,49
Karton pro Lage <i>Carton per Layer</i>	9
Lage pro Palette <i>Layer per pallet</i>	7
Karton pro Palette <i>Carton per pallet</i>	63
Nettogewicht Palette in kg <i>Net weight pallet in kg</i>	378,0
Bruttogewicht Palette in kg <i>Gross weight pallet in kg</i>	430,2
Höhe der Paletten in cm max. <i>Height of pallets in cm max.</i>	175

5. Lagerung <i>Storage</i>	
Anlieferungstemperatur <i>Delivery temperature</i>	-18°C
Transporttemperatur <i>Transport temperature</i>	-18°C
empfohlene Lagertemperatur <i>Recommended storage temperature</i>	-18°C
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) <i>Shelf life</i>	15 Monate
Restlaufzeit <i>Remaining term</i>	10 Monate

6. Kennzeichnung Produktetikett <i>Marking product label</i>	
Produktbezeichnung <i>Product labeling</i>	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung, -1x gefaltet-, -tiefgefroren-
Füllmenge <i>Fill-up quantity</i>	40 Stück à 150g = 6,0 kg
Charge <i>Batch</i>	Sechsstellige Zahl = Produktionstag <i>Six-digit number = Day of production</i> vierstellige Zahl = interne Nummer <i>Four-digit number = Internal number</i>
MHD <i>Best before date</i>	TT.MM.JJJJ DD.MM.YYYY

LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 	Produktspezifikation <i>Product specification</i>	LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 
---	---	---

7. Zusammensetzung (Hauptbestandteile) <i>Composition (Main constituents)</i>		tierische / pflanzliche Herkunft <i>Animal / vegetable origin</i>
<u>Teig</u> <u>Dough</u>		
1. Wasser		
2. Weizenmehl		pflanzliche Herkunft
3. Vollei (15%)		tierische Herkunft
4. Zucker		pflanzliche Herkunft
5. Vollmilchpulver		tierische Herkunft
6. Rapsöl		pflanzliche Herkunft
7. eiweißangereichertes Molkenpulver (35% Eiweißanteil)		tierische Herkunft
8. modifizierte Stärke		pflanzliche Herkunft
9. Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat, Weizenmehl)		
10. Speisesalz		
11. Aroma		
<u>Füllungen</u> <u>Fillings</u>		
1. Heidelbeeren (60%)		pflanzliche Herkunft
2. Wasser		
3. Zucker		pflanzliche Herkunft
4. getrockneter Glukosesirup		pflanzliche Herkunft
5. Stärke		pflanzliche Herkunft
6. Fruktose		pflanzliche Herkunft
7. Geliermittel (Pektin)		pflanzliche Herkunft
8. Säuerungsmittel (Zitronensäure)		pflanzliche Herkunft
<u>Zusatzstoffe:</u> <i>Additives:</i>		
	<u>Vorkommen</u> <i><u>Deposit</u></i>	
1. Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat, Weizenmehl)	☒ Teig Dough ☐ Füllung Filling	
2. Geliermittel (Pektin)	☐ Teig Dough ☒ Füllung Filling	pflanzliche Herkunft
3. Säuerungsmittel (Zitronensäure)	☐ Teig Dough ☒ Füllung Filling	pflanzliche Herkunft

8. Gewichtsanteile <i>Weight portions</i>	
Teig <i>Dough</i>	100 g = 67%
Füllung <i>Filling</i>	50 g = 33%
Gesamt <i>Total</i>	150 g = 100%

LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 	Produktspezifikation <i>Product specification</i>	LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 
---	---	---

9. Verwendungszweck <i>Intended purpose</i>	
Als süße Nach- oder Hauptspeise <i>as a sweet dessert, as a sweet main course</i>	
Zubereitungshinweis <i>Preparation</i>	
Kombidämpfer <i>Combination Steamer</i>	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 <i>Microwave</i>	Bei 800 Watt für 3-4 Minuten je nach Menge – fertig.

10. Serviervorschlag <i>Serving suggestion</i>	
Eierpfannkuchen schmecken hervorragend mit Vanillesoße oder Fruchtsoße.	

11. Nährwertangaben <i>Nutritional information</i>		
	Analysenwerte <i>Analysis values</i>	Untersuchungsmethode <i>Examination method</i>
Brennwert kJ [pro 100g] <i>Caloric value kJ [per 100g]</i>	702,0	berechnet
Brennwert kcal [pro 100g] <i>Caloric value kcal [per 100g]</i>	166,0	berechnet
Fett [pro 100g] <i>Fat [per 100g]</i>	2,9 g	Weibull-Stoldt
davon gesättigte Fettsäuren [pro 100g] <i>Thereof saturated fatty acids [per 100g]</i>	0,93 g	DGF C-VI 11e(98)/10a(00)
Kohlenhydrate [pro 100g] <i>Carbohydrates [per 100g]</i>	28,9 g	berechnet
davon Zucker [pro 100g] <i>Thereof sugar [per 100g]</i>	10,3 g	berechnet
Ballaststoffe [pro 100g] <i>Roughage [per 100g]</i>	2,7 g	§64 LFGB L 00.00-18
Protein [pro 100g] <i>Protein [per 100g]</i>	4,8 g	ASU L17.00-15
Kochsalz [pro 100g] <i>Common salt [per 100g]</i>	0,39 g	berechnet
Broteinheiten (BE) <i>Bread units</i>	2,41	berechnet

12. Mikrobiologische Analyse <i>Microbiological analysis</i>	Einheit <i>Unit</i>	Richtwert <i>Guide value</i>	Warnwerte <i>Warning values</i>
Aerobe Gesamtkeimzahl <i>Total aerobic bacteria</i>	KBE/g <i>CFU/g</i>	1x10 ⁵	-
Milchsäurebakterien <i>Lactic acid bacteria</i>	KBE/g <i>CFU/g</i>		
Enterobacteriaceae <i>Enterobacteriaceae</i>	KBE/g <i>CFU/g</i>	1x10 ²	1x10 ³
Coliforme Keime <i>Coliform bacteria</i>	KBE/g <i>CFU/g</i>		
Escherichia coli <i>Escherichia coli</i>	KBE/g <i>CFU/g</i>	1x10 ¹	1x10 ²
Koagulase-positive Staphylokokken <i>Coagulase-positive staphylococci</i>	KBE/g <i>CFU/g</i>	1x10 ²	1x10 ³

LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 	Produktspezifikation <i>Product specification</i>	LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 
---	---	---

Bacillus cereus <i>Bacillus cereus</i>	KBE/g <i>CFU/g</i>	1x10 ²	1x10 ³
Clostridium perfringens <i>Clostridia perfringens</i>	KBE/g <i>CFU/g</i>		
Anaerobe Gasbildner <i>Anaerobic gas generators</i>	KBE/g <i>CFU/g</i>		
Hefen <i>Yeasts</i>	KBE/g <i>CFU/g</i>		
Schimmelpilze <i>Moulds</i>	KBE/g <i>CFU/g</i>		
Salmonellen <i>Salmonella</i>	25 g	-	n.n. in 25g not detectable in 25g
Listerien <i>Listerias</i>	25 g	-	1x10 ²

13. Allergene nach Verordnung (EU) 1169/2011

Allergens according to EU-regulation 1169/2011

Das Produkt enthält <i>The product contains</i>	ja <i>yes</i>	nein <i>no</i>	In Spuren <i>In traces</i>	Bezeichnung der Zutat <i>Designation of ingredient</i>	Herkunft <i>Origin</i>
Glutenhaltiges Getreide und – erzeugnisse (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme) <i>Gluten containing cereals- and products (wheat, rye, barley, oal, spelt, kamut or hybrid strains)</i>	☒	☐	☐	Weizenmehl, Backtriebmittel	Weizen
Krebstiere und –erzeugnisse <i>Crustaceans- and products</i>	☐	☒	☐		
Eier und –erzeugnisse <i>Eggs- and products</i>	☒	☐	☐	Vollei	Hühnerei
Fisch und –erzeugnisse <i>Fish- and products</i>	☐	☒	☐		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (inkl. Raffinierter Öle) <i>Peanuts- and products (incl. refined oils)</i>	☐	☒	☐		
Soja und Sojaerzeugnisse (inkl. Raffinierter Öle) <i>Soja- and products (incl. refined oils)</i>	☐	☒	☐		
Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) <i>Milk- and products (incl. lactose)</i>	☒	☐	☐	Vollmilchpulver, eiweiß- angereichertes Molkenpulver	Milch
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse: Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Peccanuss Paranuss Pistazie Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Shell fruits (for example nuts: hazelnut, walnut, cashew nut, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia nut and Queensland nut) as well as products delivered thereof</i>	☐	☒	☐		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse <i>Celery- and products</i>	☐	☒	☐		
Senf und Senferzeugnisse <i>Mustard- and products</i>	☐	☒	☐		
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse <i>Sesame seeds- and products</i>	☐	☒	☐		

LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 	Produktspezifikation <i>Product specification</i>	LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 
---	---	---

Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg bzw. 10ml/l als SO ₂ <i>Sulfur dioxide and sulfites > 10mg/kg repectively 10ml/l as SO₂</i>	☐	☒	☐		
Lupine und Lupinerzeugnisse <i>Lupine- and products</i>	☐	☒	☐		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse <i>Molluscan- and products</i>	☐	☒	☐		

14. Tierische Bestandteile: <i>Ingredients of animal origin:</i>	ja <i>yes</i>	nein <i>no</i>
Geflügel <i>Poultry</i>	☐	☒
Schwein <i>Pork</i>	☐	☒
Rind <i>Beef</i>	☐	☒
Schaf <i>Sheep</i>	☐	☒
Sonstige: <i>Other:</i>	☐	☒

15. Sonstige <i>Other</i>	ja <i>yes</i>	nein <i>no</i>
Pilze und –erzeugnisse <i>Mushrooms- and products</i>	☐	☒
Frucht, Kernobst, Steinobst und –erzeugnisse <i>Fruit, pipfruit, stone fruit- and products</i>	☒	☐
Pflanzliche Fette (auch gehärtete) <i>Vegetable fats (hardened, too)</i>	☒	☐
Art/Ursprung der pflanzlichen Fette/Öle: <i>Rapsöl</i> <i>Type/ origin of the vegetable fats/ oils: rapeseed oil</i>		

16. ALBA Liste <i>ALBA list</i>	Ja <i>yes</i>	nein <i>no</i>
Kuhmilcheiweiß <i>Cow´s milk protein</i>	☒	☐
Lactose <i>Lactose</i>	☒	☐
Fructose <i>Fructose</i>	☒	☐
Saccharose <i>Sucrose</i>	☒	☐
Hühnereiweiß <i>Egg white protein</i>	☒	☐
Sojaeiweiß <i>Soya protein</i>	☐	☒
Sojaöl <i>Soya oil</i>	☐	☒
Gluten <i>Gluten</i>	☒	☐
Weizen <i>Wheat</i>	☒	☐
Hafer <i>Oat</i>	☐	☒
Roggen <i>Rye</i>	☐	☒

LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 	Produktspezifikation <i>Product specification</i>	LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 
---	---	---

Rindfleisch <i>Beef</i>	☐	☒
Schweinefleisch <i>Pork meat</i>	☐	☒
Geflügelfleisch <i>Poultry meat</i>	☐	☒
Fisch <i>Fish</i>	☐	☒
Schalen- und Krustentiere <i>Shellfishes- and crustaceans</i>	☐	☒
Mais <i>Corn</i>	☒	☐
Kakao <i>Cocoa</i>	☐	☒
Hefe <i>Yeast</i>	☐	☒
Gemüse / Hülsenfrüchte <i>Vegetable / pulses</i>	☐	☒
Nüsse / Nussöl <i>Nuts / nut oil</i>	☐	☒
Erdnüsse / Erdnussöl <i>Peanuts / peanut oil</i>	☐	☒
Sesam / Sesamöl <i>Sesame / sesame oil</i>	☐	☒
Glutamat <i>Glutamate</i>	☐	☒
Sulfit (E210-E228) > 10ppm <i>Sulfite (E210-E228) > 10ppm</i>	☐	☒
BHA/BHT (E320 und E321) <i>BHA/BHT (E320 and E321)</i>	☐	☒
Benzoessäure (E210-E219) <i>Benzoic acid (E210-E219)</i>	☐	☒
AZO Farbstoffe <i>AZO dyes</i>	☐	☒
Tartrazin (E102) <i>Tartrazine (E102)</i>	☐	☒
Gelborange (E110) <i>Yellow-orange (E110)</i>	☐	☒
Azorubin (E122) <i>Azorubine (E122)</i>	☐	☒
Amaranth (E123) <i>Amaranth (E123)</i>	☐	☒
Cochenillerot (E124) <i>Ponceau (E124)</i>	☐	☒
Sorbate (E200-E203) <i>Sorbate (E200-E203)</i>	☐	☒
Zimt <i>Cinnamon</i>	☐	☒
Vanillin <i>Vanillin</i>	☐	☒
Koriander <i>Coriander</i>	☐	☒
Sellerie <i>Celery</i>	☐	☒
Lupine <i>Lupine</i>	☐	☒
Senf <i>Mustard</i>	☐	☒
Sonstige: <i>Other:</i>		

LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 	Produktspezifikation <i>Product specification</i>	LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 
---	---	---

Umbellifereae Doldengewächs: Anis, Dill, Kümmel, Sellerie, Kerbel, Koriander, Kreuzkümmel, Myrrhe, Petersilie, Fenchel, Liebstöckel, Karotte, Engelwurz wenn ja welche: <i>Umbellifer:</i> anise, dill, caraway, celery, chervil, coriander, cumin, myrrh, parsley, fennel, lovage, carrot, angelica <i>If yes, which:</i>	☐	☒
--	--------------------------	-------------------------------------

17. Rechtliche Anforderung

Legal requirement

Die Ware entspricht dem geltenden deutschen Lebensmittelrecht, dies im weitesten Sinne uneingeschränkt, wobei für den speziellen Warenbereich die maßgeblichen Sondervorschriften zu beachten sind.

Die Erzeugnisse sind ordnungsgemäß deklariert, weisen eine Ursprungsbeschaffenheit auf und sind so verarbeitet, dass das jeweils vorgegebene Mindesthaltbarkeitsdatum mit Sicherheit gewährleistet ist, dass keine Beanstandungen wertbestimmender Teilmengen in quantitativer Hinsicht zu erwarten sind, dass das Fremdkörperisiko ausgeschlossen ist und die Freiheit von Stoffen die als gesundheitsgefährdend eingestuft sind als gesichert anzusehen ist.

The product corresponds to the current German food law, this in the broadest sense unstinted – whereby the definitive special regulations for specific production line are to consider. The products are properly declared, have a origin character and are processed so that the each given shelf life is guaranteed with sufficient certainty that no complaints at determining value on the basis of quantity are to be expected that foreign object is excluded and the latitude of substances form which are classified as dangerous to human health is considered as ensured.

17.1. Höchstmengen VO

Maximum quantity regulation

Die Höchstmengen (Rückstände) von Medikamenten, Schädlingsbekämpfungsmitteln, Pflanzenschutzmitteln und Schwermetallen liegen unter den in der Höchstmengen-VO beschriebenen Werten.

The maximum quantities (residues) of drugs, pesticides, plant protective agents, and heavy metals are under the values, described in the maximum quantity regulation.

17.2. Acrylamidgehalt nach Verordnung (EU) 2017/2158

Der Acrylamidgehalt, liegt bei korrekter Zubereitung (Punkt 9), unter dem im Anhang IV Richtwerte gemäß Artikel 1 Absatz 1 beschriebenen Wert.

The content of acrylamide is, by correct preparation (point 9), below the values Annex IV standard values referred to in Article 1 Paragraph 1.

17.3. GVO Verordnungen EG Nr.: 258/97 1829/2003 1830/2003

GMO regulations EC No 258/97 1829/2003 1830/2003

Wir bestätigen, dass in unseren Produkten gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie der Verordnung (EG) 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.September 2003 über die Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG, keine genetischen veränderten Rohstoffe gesetzt werden und die Artikel nicht aus genetisch und nicht aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden. Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffen einschließlic Zusatzstoffe und Aromen.

Ausgenommen hiervon sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9%, bezogen auf die einzelne Zutat.

We confirm that our products are in accordance with regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and the Council of 22.September 2003 on genetically modified food and feed as well as the regulation (EC) 1830/2003 of the European Parliament and the Council of 22.September 2003 on traceability of genetically modified organisms and on the traceability of proceeded food and feed of genetically modified organisms as well as the amendment to the directive 2001/18/EC no genetically modified raw materials to be used and the articles are not produced genetic and not GMO or contain ingredients which to be produced of GMO. This applies to all used raw materials, including additives and flavourings.

Excluded from this are casually or technically not avoidable contaminations with genetically modified material unto a threshold value of 0.9%, regarding the particular ingredient.

erstellt am: 30.07.2019

created: 2019-07-30

Name des Mitarbeiters: Laura Kaden, -Qualitätssicherung-

Name of employee: Laura Kaden, -Quality Assurance-

Diese Produktspezifikation wurde maschinell erstellt und bedarf keiner Unterschrift.

This product specification was created automatically and does not require a signature.