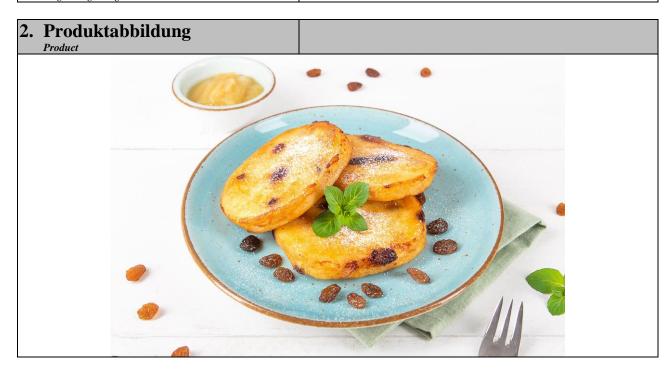


Produktspezifikation Product specification

LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH



1.	Produktbeschreibung		
	Product description		
	Artikelbezeichnung	Quarkkäulchen mit Rosinen	
	Article description		
	Artikelnummer LAWA	0903	
Article number			
Artikelnummer EM			
	Article number private label		
	Verkaufseinheit	Karton	
Sales unit		carton	
	Einzelgewicht in g	85g pro Quarkkäulchen	
	Single weight in g	85g per Quarkkäulchen	



3. Artikeleigenschaften/Sensorik Article characteristics/Sensor			
Maße L x B x H in mm ca. Dimensions L x W x H in mm approx.	100 x 70 x 13		
Aussehen	Außen: ovale, gold/gelb/braune		
Appearance	Innen: beige/weiß mit sichtbaren Rosinen outside: Oval gold / yellow / brown inside: beige / white/visible raisins		
Geruch Smell	arteigen, süßlich typical, sweet		
Geschmack Taste	arteigen süßlich und nach Kartoffeln und Quark typical, sweet like potatoes and curd		
Konsistenz Consistency	cremig-fest und leicht knusprig/frittiert die Hülle creamy, crispy fried		

4.	Logistische Daten	
	Logistics data	
	Nettogewicht in kg	8,50
	Net weight in kg	
	Bruttogewicht incl. Verpackung in kg	8,89
	Gross weight incl. packing in kg	
	EAN –Nummer, EAN Code VE	4 016287 00903 8
	EAN –number, EAN code sales unit	



Produktspezifikation Product specification

LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH



Verkaufseinheit Primärverpackung	PE-Seitenfaltenbeutel
Sales unit primary packaging	PE-foil
Verkaufseinheit Sekundärverpackung	Umkarton
Sales unit secondary packaging	carton
EAN –Nummer, EAN Code VSE	4 016287 00903 8
EAN –number, EAN code shipment unit	
Versandeinheit Karton (Stück) Shipment unit carton (piece)	100
Versandeinheit LxBxH in mm Sales unit LxWxH in mm	390 x 250 x 170
Nettogewicht Versandeinheit in kg Net weight shipment unit in kg	8,50
Bruttogewicht Versandeinheit in kg Gross weight shipment unit in kg	8,89
Karton pro Lage Carton per layer	9
Lage pro Palette Layer per pallet	7
Karton pro Palette Carton per pallet	63
Nettogewicht Palette in kg Net weight pallet in kg	535,5
Bruttogewicht Palette in kg Gross weight pallet in kg	581,4
Höhe der Paletten in cm max. Height of palettes in cm max.	135

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

6.	Kennzeichnung Produktetikett Marking product label			
	Produktbezeichnung	Quarkkäulchen mit Rosinen- nach Hausrezept-, -tiefgefroren-		
	Product labeling	Quarkkäulchen with raisins, -deep frozen-		
	Füllmenge	100 Stück à 85g = 8,5 kg		
	Fill-up quantity	$100 \text{ pieces } \hat{a} \ 85g = 8.5 \text{ kg}$		
	Charge	$Sechsstellige\ Zahl = Produktionstag$		
	Batch	Six-digit number = Day of production		
		vierstellige Zahl = interne Nummer		
		Four-digit number = Internal number		
	MHD	TT.MM.JJJJ		
	Best before date	DD.MM.YYYY		



Produktspezifikation Product specification

LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH



LAVVIA

7. Zusammensetzung	tierische / pflanzliche Herkunft			
(Hauptbestandteile) Composition (Main constituents)	Animal / vegetable origin			
	<u>Teig</u>			
	<u>Dough</u>			
1. Kartoffeln	pflanzliche Herkunft			
potatoes	vegetable origin			
2. Speisequark-Magerstufe (22%)	tierische Herkunft			
curd cheese-low fat (22%)	animal origin			
3. Weizenmehl	pflanzliche Herkunft			
wheat flour	vegetable origin			
4. Zucker	pflanzliche Herkunft			
sugar	vegetable origin			
5. Rosinen 2,4%	pflanzliche Herkunft			
raisins 2,4%	vegetable origin			
6. Volleipulver	tierische Herkunft			
whole egg powder	animal origin			
7. Stärke	pflanzliche Herkunft			
starch	vegetable origin			
8. Speisesalz				
salt				
9. Zitronenschalenpaste	pflanzliche Herkunft			
(Invertzuckersirup, Zitronenschalen,	vegetable origin			
natürliches Aroma, Citrusfaser)				
lemon peel paste				
(invert sugar syrup, lemon peels, natural aroma,				
citrus fiber)				
10. Rapsöl	pflanzliche Herkunft			
rapeseed oil	vegetable origin			

8.	Gewichtsanteile	
	Weight portions	
	Teig	85g = 100%
	Dough	
	Füllung	
	Filling	
	Gesamt	85g = 100%
	Total	

9.	Verwendungszweck			
	Intended purpose			
	Als süße Haupt- oder Nachspeise geeignet.			
	As a sweet dessert or as a sweet main course.			
	Zubereitungshinweis			
	Preparation			
	Kombidämpfer	Bei 140°C für 20-25 Minuten erhitzen.		
	Combination Steamer	heat for 20-25 minutes at 140 $^{\circ}C$		
	Pfanne	Bei mittlerer Hitzezufuhr ca. 3-4 Minuten jede Seite erhitzen.		
	Pan	fry for 3-4 minutes each side		



Produktspezifikation Product specification



10.Serviervorschlag Serving suggestion

Quarkkäulchen kann man als Hauptgericht oder auch als Dessert einsetzen.

Am besten serviert man die Quarkkäulchen mit Apfelmus und Puderzucker oder Vanillesoße.

You can eat Quarkkäulchen as a main dish or as a dessert. Serve with apple puree or vanilla sauce.

11. Nährwertangaben Nutritional information					
	Analysenwerte Analysis values	Untersuchungsmethode Examination method			
Brennwert kJ [pro 100g] Caloric value kJ [per 100g]	856	berechnet calculated			
Brennwert kcal [pro 100g] Caloric value kcal [per 100g]	203	berechnet calculated			
Protein [pro 100g] Protein [per 100g]	5,4 g	ASU L 17.00-15			
Fett [pro 100g] Fat [per 100g]	4,1 g	ASU L 17.00-4			
davon gesättigte Fettsäuren [pro 100g] Thereof saturated fatty acids [per 100g]	0,87 g	Anl. DGF C-VI 10a / 11d			
Kohlenhydrate [pro 100g] Carbohydrates [per 100g]	<i>36</i> g	berechnet calculated			
davon Zucker [pro 100g] Thereof sugar [per 100g]	21 g	ASU L 07.00-24			
Natrium [pro 100g] Sodium [per 100g]	0,196 g	berechnet calculated			
Kochsalz [pro 100g] Common salt [per 100g]	0,49 g	ASU L 17.00-06			

12.Mikrobiologische Analyse Microbiological analysis	Einheit Unit	Richtwert Guide value	Warnwerte Warning values
Aerobe Gesamtkeimzahl Total aerobic bacteria	KBE/g CFU/g	1x10 ⁵	-
Milchsäurebakterien Lactic acid bacteria	KBE/g CFU/g		
Enterobacteriaceae Enterobacteriaceae	KBE/g CFU/g	1x10 ²	$1x10^{3}$
Coliforme Keime Coliform bacteria	KBE/g CFU/g		
Eschericha coli Eschericha coli	KBE/g CFU/g	1x10 ¹	$1x10^{2}$
Koagulase-positive Staphylokokken Coagulase-positive staphylococci	KBE/g CFU/g	1x10 ²	$1x10^{3}$
Bacillus cereus Bacillus cereus	KBE/g CFU/g	1x10 ²	$1x10^{3}$
Clostridium perfringens Clostridia perfringens	KBE/g CFU/g		
Anaerobe Gasbildner Anaerobic gas generators	KBE/g CFU/g		
Hefen Yeasts	KBE/g CFU/g		
Schimmelpilze Moulds	KBE/g CFU/g		
Salmonellen Salmonella	25 g	-	n.n. in 25g not detectable in 25g
Listerien Listerias	25 g	-	1x10 ²



Produktspezifikation Product specification

Hefeknödelspezialitäten GmbH



LAWA

13. Allergene nach Verordnung (EU) 1169/2011 Allergens according to EU-regulation 1169/2011							
Das Produkt enthält The product contains	ja yes	nein no	In Spuren In traces	Bezeichnung der Zutat Designation of ingredien	Origin		
Glutenhaltiges Getreide und –	\boxtimes			Weizenmehl	Weizen		
erzeugnisse (Weizen, Roggen, Gerste,				wheat flour	wheat		
Hafer, Dinkel, Kamut oder							
Hybridstämme)							
Gluten containing cereals- and products (wheat, rye,							
barley, oal, spelt, kamut or hybrid strains)							
Krebstiere und –erzeugnisse Crustaceans- and products							
Eier und –erzeugnisse	\boxtimes			Volleipulver	Hühnerei		
Eggs- and products				whole egg powder	egg		
Fisch und –erzeugnisse							
Fish- and products Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse							
(inkl. Raffinierter Öle) Peanuts- and products (incl. refined oils)							
Soja und Sojaerzeugnisse (inkl.							
Raffinierter Öle)	Ш						
Soja- and products (incl. refined oils)							
Milch und Milchprodukte				Speisequark	Milch		
(einschließlich Laktose)				Magerstufe	milk		
Milk- and products (incl. lactose)				curd cheese-low fat			
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse: Mandel,		\square	П	<i>j</i>			
Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss,							
Peccanuss Paranuss Pistazie							
Macadamianuss und Queenslandnuss)							
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse							
Shell fruits (for example nuts: hazelnut, walnut,							
cashew nut, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia							
nut and Queensland nut) as well as products delivered thereof							
Sellerie und Sellerieerzeugnisse							
Celery- and products	Ш						
Senf und Senferzeugnisse		\square	П				
Mustard- and products]]				
Sesamsamen und		\boxtimes					
Sesamsamenerzeugnisse							
Sesame seeds- and products							
Schwefeldioxid und Sulfite >							
10mg/kg bzw. 10ml/l als SO ₂							
Sulfur dioxide and sulfites > 10mg/kg repectively							
Lupine und Lupinerzeugnisse							
Lupine- and products							
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse							
Molluscan- and products							
14. Tierische Bestandteile:				ja	nein		
Ingredients of animal origin:				yes	no		
Caflinal					\bowtie		
Geflügel Poultry							
Schwein					\boxtimes		



Produktspezifikation Product specification

LAWA
Hefeknödelspezialitäten
GmbH



Rind		\boxtimes
Beef Schaf		
Sheep		
Sonstige: Other:		
15. Sonstige	ja	nein
Other		
Pilze und –erzeugnisse	yes	no No
Mushrooms- and products		
Frucht, Kernobst, Steinobst und –erzeugnisse Fruit, pipfruit, stone fruit- and products		
Pflanzliche Fette (auch gehärtete)		
Vegetable fats (hardened, too)		
Art/Ursprung der pflanzlichen Fette/Öle: Rapsöl Type/ origin oft he vegetable fats/ oils: rapeseed oil		
16. ALBA Liste	Ja	nein
ALBA list	yes	<u>no</u>
Kuhmilcheiweiß Cow's milk protein		
Lactose	\boxtimes	
Lactose		
Fructose Fructose		
Saccharose		
Sucrose		
Hühnereiweiß Egg white protein		
Sojaeiweiß		
Sojaöl	П	
Soya oil		
Gluten	\boxtimes	
Gluten Weizen		
Wheat		
Hafer Oat		
Roggen		\square
Rye		
Rindfleisch Beef		
Schweinefleisch		\boxtimes
Prok meat Cofficient		\square
Geflügelfleisch Poultry meat		
Fisch		\boxtimes
Fish Schalen- und Krustentiere		
Shellfishes- and crustaceans		
Mais		
Corn Kakao		
Cocoa		
Hefe		



Produktspezifikation Product specification

LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH



Gemüse / Hülsenfrüchte		\boxtimes
Vegetable / pulses		N 7
Nüsse / Nussöl		\boxtimes
Nuts/nut oil		<u> </u>
Erdnüsse / Erdnussöl		
Peanuts / peanut oil		5 7
Sesam / Sesamöl		
Sesame / sesame oil		N 7
Glutamat		\boxtimes
Glutamate		
Sulfit (E210-E228) > 10ppm		
Sulfite (E210-E228) > 10ppm		
BHA/BHT (E320 und E321)		
BHA/BHT (E320 and E321)		
Benzoesäure (E210-E219)		
Benzoic acid (E210-E219)		_
AZO Farbstoffe		\boxtimes
AZO dyes		
Tartrazin (E102)	П	\boxtimes
Tartrazine (E102)		
Gelborange (E110)		\boxtimes
Yellow-orange (E110)		
Azorubin (E122)		
Azorubine (E122)		
Amaranth (E123)		
Amaranth (E123)		N 7
Cochenillerot (E124)		
Ponceau (E124)		N 7
Sorbate (E200-E203)		
Sorbate (E200-E203)		
Zimt		
Cinnamon		
Vanillin		
Vanillin		
Koriander		
Coriander		
Sellerie		
Celery		_
Lupine		\boxtimes
Lupine		<u> </u>
Senf		\boxtimes
Mustard		
Sonstige:		
Other:		
Umbellifereae Doldengewächs: Anis, Dill, Kümmel, Sellerie, Kerbel,		
Koriander, Kreuzkümmel, Myrrhe, Petersilie, Fenchel, Liebstöckel, Karotte, Engelwurz		
wenn ja welche:		
Umbellifer: anise, dill, caraway, celery, chervil, coriander, cumin, myrrh, parsley,		
fennel, lovage, carrot, angelica		
If yes, which:		



Produktspezifikation

Product specification





17. Rechtliche Anforderung

Legal requiremen

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 Fremdkörperrisiko 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 boradet 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 einschließlich 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: 24.07.2019

created: 2019-07-24

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.