

1. Produktbeschreibung

Product description

Artikelbezeichnung <i>Article description</i>	<i>Kirsch-Pfannkuchen</i> <i>Pancakes with cherry filling</i>
Artikelnummer LAWА <i>Article number</i>	3200
Artikelnummer EM <i>Article number private label</i>	
Verkaufseinheit <i>Sales unit</i>	<i>Faltschachtel</i> <i>folding box</i>
Einzelgewicht in g <i>Single weight in g</i>	5 x 85g = 425g

2. Produktabbildung

Product



3. Artikeleigenschaften/Sensorik

Article characteristics/Sensor

Maße L x B x H in mm ca. <i>Dimensions L x W x H in mm approx.</i>	160 x 53 x 25
Aussehen <i>Appearance</i>	<i>2x gefalteter gelb/hellbraun marmoriert Eierpfannkuchen, mit einer roten Füllung in der Pfannkuchen-Mitte</i> <i>2x folded yellow / light brown marbled pancake, with a red filling in the pancake</i>
Geruch <i>Smell</i>	<i>arteigen nach Eierpfannkuchen und fruchtig nach Kirsch</i> <i>typical as a pancakes and fruity cherry</i>
Geschmack <i>Taste</i>	<i>arteigen nach Eierpfannkuchen und fruchtig nach Kirsch</i> <i>typical as a pancakes and fruity like cherry</i>
Konsistenz <i>Consistency</i>	<i>Eierpfannkuchen ist elastisch und fertig gebacken, Füllung ist stücklig-cremig</i> <i>Pancake is elastic and fully baked, filling is creamy with fruit pieces</i>

4. Logistische Daten

Logistics data

Nettogewicht in kg <i>Net weight in kg</i>	0,425
Bruttogewicht incl. Verpackung in kg <i>Gross weight incl. packing in kg</i>	0,480
EAN –Nummer, EAN Code VE <i>EAN –number, EAN code sales unit</i>	4 016287 03200 5
Verkaufseinheit Primärverpackung <i>Sales unit primary packaging</i>	<i>transparente PE-Folie</i> <i>transparent PE-foil</i>

LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 	<h1>Produktspezifikation</h1> <p><i>Product specification</i></p>	LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 
---	---	---

Verkaufseinheit Sekundärverpackung <i>Sales unit secondary packaging</i>	<i>farbig bedruckte Faltschachtel</i> <i>color printed folding box</i>
EAN –Nummer, EAN Code VSE <i>EAN –number, EAN code shipment unit</i>	4 016287 83200 1
Versandeinheit Karton (Stück) <i>Shipment unit carton (piece)</i>	08
Versandeinheit LxBxH in mm <i>Sales unit LxWxH in mm</i>	190x390x195
Nettogewicht Versandeinheit in kg <i>Net weight shipment unit in kg</i>	3,40
Bruttogewicht Versandeinheit in kg <i>Gross weight shipment unit in kg</i>	4,03
Karton pro Lage <i>Carton per Layer</i>	12
Lage pro Palette <i>Layer per pallet</i>	08
Karton pro Palette <i>Carton per pallet</i>	96
Nettogewicht Palette in kg <i>Net weight pallet in kg</i>	326,4
Bruttogewicht Palette in kg <i>Gross weight pallet in kg</i>	408,2
Höhe der Paletten in cm max. <i>Height of palletes 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 15 months
Restlaufzeit <i>Remaining term</i>	10 Monate 10 months

6. Kennzeichnung Produktetikett <i>Marking product label</i>	
Produktbezeichnung <i>Product labeling</i>	<i>Kirsch-Pfannkuchen, -tiefgefroren-</i> <i>pancakes with cherry filling, -deep frozen-</i>
Füllmenge <i>Fill-up quantity</i>	5 Stück á 85g = 425g 5 pieces á 85g = 425g
Charge <i>Batch</i>	<i>Sechsstellig Zahl = Produktionstag</i> <i>Six-digit number = Day of production</i> <i>vierstellige Zahl = interne Nummer</i> <i>Four-digit number = Internal number</i>
MHD <i>Best before date</i>	<i>TT.MM.JJJJ</i> <i>DD.MM.YYYY</i>

7. Zusammensetzung (Hauptbestandteile) <i>Composition (Main constituents)</i>	tierische / pflanzliche Herkunft <i>Animal / vegetable origin</i>
Teig Dough	
1. Wasser <i>water</i>	

LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 	<h1>Produktspezifikation</h1> <p><i>Product specification</i></p>	LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 
---	---	---

2. Weizenmehl <i>wheat flour</i>		<i>pflanzliche Herkunft</i> <i>vegetable origin</i>
3. Vollei (15%) <i>whole egg (15%)</i>		<i>tierische Herkunft</i> <i>animal origin</i>
4. Zucker <i>sugar</i>		<i>pflanzliche Herkunft</i> <i>vegetable origin</i>
5. Vollmilchpulver <i>whole milk powder</i>		<i>tierische Herkunft</i> <i>animal origin</i>
6. Rapsöl <i>rapeseed oil</i>		<i>pflanzliche Herkunft</i> <i>vegetable origin</i>
7. eiweißangereichertes Molkenpulver (35% Eiweißanteil) <i>protein enriched whey powder</i> (35% protein content)		<i>tierische Herkunft</i> <i>animal origin</i>
8. modifizierte Stärke <i>modified starch</i>		<i>pflanzliche Herkunft</i> <i>vegetable origin</i>
9. Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat Natriumhydrogencarbonat) <i>raising agents (disodium diphosphate</i> <i>sodium bicarbonate)</i>		
10. Speisesalz <i>salt</i>		
11. Aroma <i>aroma</i>		

Füllungen

Fillings

1. Sauerkirschen (60%) <i>sour cherries (60%)</i>		<i>pflanzliche Herkunft</i> <i>vegetable origin</i>
2. Wasser <i>water</i>		
3. Zucker <i>sugar</i>		<i>pflanzliche Herkunft</i> <i>vegetable origin</i>
4. getrockneter Glukosesirup <i>dried glucose sirup</i>		<i>pflanzliche Herkunft</i> <i>vegetable origin</i>
5. Fruktose <i>fructose</i>		<i>pflanzliche Herkunft</i> <i>vegetable origin</i>
6. modifizierte Stärke <i>modified starch</i>		<i>pflanzliche Herkunft</i> <i>vegetable origin</i>
7. Geliermittel (Pektin) <i>gelling agent (pectin)</i>		<i>pflanzliche Herkunft</i> <i>vegetable origin</i>
8. Säuerungsmittel (Zitronensäure) <i>acidifier (citric acid)</i>		<i>pflanzliche Herkunft</i> <i>vegetable origin</i>

Zusatzstoffe:

Additives:

	<u>Vorkommen</u>	
	<i>Deposit</i>	
1. Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat Natriumhydrogencarbonat) <i>raising agents (disodium diphosphate</i> <i>sodium bicarbonate)</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Teig <i>Dough</i> <input type="checkbox"/> Füllung <i>Filling</i>	
2. Geliermittel (Pektin) <i>gelling agent (pectin)</i>	<input type="checkbox"/> Teig <i>Dough</i> <input checked="" type="checkbox"/> Füllung <i>Filling</i>	<i>pflanzliche Herkunft</i> <i>vegetable origin</i>
3. Säuerungsmittel (Zitronensäure) <i>acidifier (citric acid)</i>	<input type="checkbox"/> Teig <i>Dough</i> <input checked="" type="checkbox"/> Füllung <i>Filling</i>	<i>pflanzliche Herkunft</i> <i>vegetable origin</i>

8. Gewichtsanteile	
<i>Weight portions</i>	
Teig <i>Dough</i>	60 g = 70%
Füllung <i>Filling</i>	25 g = 30%
Gesamt <i>Total</i>	85 g = 100%

9. 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. <i>Preheat the oven to 140 °C with steam. Place the frozen pancakes in the oven for 20 minutes.</i>
Backofen <i>Oven</i>	Den Backofen vorheizen: Umluft 180°C, Ober-/Unterhitze 200°C. Die tiefgefrorenen Pfannkuchen auf ein mit Wasser besprühtes Blech legen und auf der mittleren Schiene ca. 15-20 Minuten erwärmen. <i>Preheat the oven 180 ° C. Place the frozen pancakes on a plate and heat on the middle rack 15-20 minutes.</i>
Mikrowelle <i>Microwave</i>	Die Pfannkuchen auf einen mikrowelleneigneten Teller legen und abdecken. Im Mikrowellengerät bei 750 Watt erwärmen. 1 Pfannkuchen = 2 Min. 2 Pfannkuchen = 3 Min. 30 Sek. 3 Pfannkuchen = 5 Min. Angaben der Gerätehersteller beachten! <i>Place and cover the pancakes on a microwaveable plate. Heat the pancakes in the microwave oven at 750 W.</i> 1 pancake = 2 min. 2 pancakes = 3 min. 30 sec. 3 pancakes = 5 min. <i>Specify the device manufacturers!</i>
Pfanne <i>Pan</i>	Die angetauten Kirsch-Pfannkuchen (bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten) in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze unter häufigem Wenden 10-12 Min. erwärmen. <i>Thaw the pancakes about 30 min. at room temperature. Heat with a little bit of oil in a non-sticking frying pan over a medium heat under continual turning for 10-12 minutes.</i>

10. Serviervorschlag	
<i>Serving suggestion</i>	
Eierpfannkuchen schmecken hervorragend Vanillesoße oder Fruchtsauce. <i>Pancakes taste excellent with vanilla sauce or a fruit sauce.</i>	

11. Nährwertangaben		
<i>Nutritional information</i>		
	Analysenwerte	Untersuchungsmethode
	<i>Analysis values</i>	<i>Examination method</i>
Brennwert kJ [pro 100g] <i>Caloric value kJ [per 100g]</i>	722	berechnet

LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 	<h1>Produktspezifikation</h1> <p><i>Product specification</i></p>	LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 
---	---	---

Brennwert kcal [pro 100g] <i>Caloric value kcal [per 100g]</i>	171	berechnet
Protein [pro 100g] <i>Protein [per 100g]</i>	5,5 g	ASU L 17.00-15
Fett [pro 100g] <i>Fat [per 100g]</i>	3,3 g	Weibull-Stoldt
davon gesättigte Fettsäuren [pro 100g] <i>Thereof saturated fatty acids [per 100g]</i>	1,07 g	DGF C-VI 11e(98)/10a(00)
Kohlenhydrate [pro 100g] <i>Carbohydrates [per 100g]</i>	28,7 g	berechnet
davon Zucker [pro 100g] <i>Thereof sugar [per 100g]</i>	12,2 g	berechnet
Ballaststoffe [pro 100g] <i>Roughage [per 100g]</i>	2,3 g	§64 LFGB L 00.00-18
Natrium [pro 100g] <i>Sodium [per 100g]</i>	0,12 g	ICP-OES
Kochsalz [pro 100g] <i>Common salt [per 100g]</i>	0,3 g	ASU L 07.00-5/1

12. Mikrobiologische Analyse <i>Microbiological analysis</i>	<u>Einheit</u> <i>Unit</i>	<u>Richtwert</u> <i>Guide value</i>	<u>Warnwerte</u> <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
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 <i>not detectable in 25g</i>
Listerien <i>Listerias</i>	25 g	-	1x10 ²

13. Allergene nach Verordnung (EU) 1169/2011 <i>Allergens according to EU-regulation 1169/2011</i>					
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>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenmehl <i>wheat flour</i>	Weizen <i>wheat</i>

LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 	<h1>Produktspezifikation</h1> <p><i>Product specification</i></p>	LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 
---	---	---

Krebstiere und –erzeugnisse <i>Crustaceans- and products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Eier und –erzeugnisse <i>Eggs- and products</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<i>Vollei</i> <i>whole egg</i>	<i>Hühnerei</i> <i>egg</i>
Fisch und –erzeugnisse <i>Fish- and products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (inkl. Raffinierter Öle) <i>Peanuts- and products (incl. refined oils)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Soja und Sojaerzeugnisse (inkl. Raffinierter Öle) <i>Soja- and products (incl. refined oils)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) <i>Milk- and products (incl. lactose)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<i>Vollmilchpulver,</i> <i>eisweiß-</i> <i>angereichertes -</i> <i>Molkepulver</i> <i>whole milk powder,</i> <i>protein enriched whey</i> <i>powder</i> <i>(35% protein content)</i>	<i>Milch</i> <i>milk</i>
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,</i> <i>cashew nut, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia</i> <i>nut and Queensland nut) as well as products</i> <i>delivered thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse <i>Celery- and products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Senf und Senferzeugnisse <i>Mustard- and products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse <i>Sesame seeds- and products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg bzw. 10ml/l als SO ₂ <i>Sulfur dioxide and sulfites > 10mg/kg repectively</i> <i>10ml/l as SO₂</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Lupine und Lupinerzeugnisse <i>Lupine- and products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse <i>Molluscan- and products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

14. Tierische Bestandteile: <i>Ingredients of animal origin:</i>	ja <i>yes</i>	nein <i>no</i>
Geflügel <i>Poultry</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schwein <i>Pork</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Rind <i>Beef</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schaf <i>Sheep</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sonstige: <i>Other:</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 	<h1>Produktspezifikation</h1> <p><i>Product specification</i></p>	LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 
---	---	---

15. Sonstige <i>Other</i>	ja <i>yes</i>	nein <i>no</i>
Pilze und –erzeugnisse <i>Mushrooms- and products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frucht, Kernobst, Steinobst und –erzeugnisse <i>Fruit, pipfruit, stone fruit- and products</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pflanzliche Fette (auch gehärtete) <i>Vegetable fats (hardened, too)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Art/Ursprung der pflanzlichen Fette/Öle: <i>Rapsöl</i> <i>Type/ origin oft he 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>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lactose <i>Lactose</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fructose <i>Fructose</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Saccharose <i>Sucrose</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hühnereiweiß <i>Egg white protein</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sojaeiweiß <i>Soya protein</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sojaöl <i>Soya oil</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gluten <i>Gluten</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weizen <i>Wheat</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hafer <i>Oat</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Roggen <i>Rye</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Rindfleisch <i>Beef</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schweinefleisch <i>Prok meat</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Geflügelfleisch <i>Poultry meat</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fisch <i>Fish</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schalen- und Krustentiere <i>Shellfishes- and crustaceans</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mais <i>Corn</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kakao <i>Cocoa</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Hefe <i>Yeast</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gemüse / Hülsenfrüchte <i>Vegetable / pulses</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Nüsse / Nussöl <i>Nuts / nut oil</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse / Erdnussöl <i>Peanuts / peanut oil</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sesam / Sesamöl <i>Sesame / sesame oil</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 	<h1>Produktspezifikation</h1> <p><i>Product specification</i></p>	LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 
---	---	---

Glutamat <i>Glutamate</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfit (E210-E228) > 10ppm <i>Sulfite (E210-E228) > 10ppm</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
BHA/BHT (E320 und E321) <i>BHA/BHT (E320 and E321)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Benzoessäure (E210-E219) <i>Benzoic acid (E210-E219)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
AZO Farbstoffe <i>AZO dyes</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Tartrazin (E102) <i>Tartrazine (E102)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gelborange (E110) <i>Yellow-orange (E110)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Azorubin (E122) <i>Azorubine (E122)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Amaranth (E123) <i>Amaranth (E123)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cochenillerot (E124) <i>Ponceau (E124)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sorbate (E200-E203) <i>Sorbate (E200-E203)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Zimt <i>Cinnamon</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Vanillin <i>Vanillin</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Koriander <i>Coriander</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sellerie <i>Celery</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupine <i>Lupine</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Senf <i>Mustard</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sonstige: <i>Other:</i>		
Umbellifereae Doldengewächs: Anis, Dill, Kümmel, Sellerie, Kerbel, Koriander, Kreuzkümmel, Myrrhe, Petersilie, Fenchel, Liebstöckel, Karotte, Engelwurz wenn ja welche: <i>Umbellifer: anise, dill, caraway, celery, chervil, coriander, cumin, myrrh, parsley, fennel, lovage, carrot, angelica</i> <i>If yes, which:</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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.

LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 	<h1>Produktspezifikation</h1> <p><i>Product specification</i></p>	LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH 
---	---	---

17.2. Acrylamidgehalt nach Verordnung (EU) 2017/2158
<p>Der Acrylamidgehalt liegt unter den im Anhang IV Richtwerte gemäß Artikel 1 Absatz 1 beschriebenen Wert. <i>The content of acrylamide is below the values Annex IV standard values referred to in Article 1 Paragraph 1.</i></p>
17.3. GVO Verordnungen EG Nr.: 258/97 1829/2003 1830/2003 <i>GMO regulations EC No 258/97 1829/2003 1830/2003</i>
<p>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.</p> <p>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.</p> <p><i>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.</i></p> <p><i>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.</i></p>

<p>erstellt am: 09.04.2018 <i>created: 2018-04-09</i></p>
<p>Name des Mitarbeiters: Laura Kaden, -Qualitätssicherung- <i>Name of employee: Laura Kaden, -Quality Assurance-</i></p>

Diese Produktspezifikation wurde maschinell erstellt und bedarf keiner Unterschrift.
This product specification was created automatically and does not require a signature.