

Artikel	KART. GEGART DRILL. 30-35MM 5KG PAHMEYER
Marke (Eigenmarke)	Pahmeyer
Artikelnummer	23845195
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Kartoffeln vorgegart, Drillinge 30-35 mm
Abpackung / Nettogewicht	1 x 5
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Schale
Verpackungsmaterial	PP (Polypropylen) unter Schutzatmosphäre verpackt
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Kartoffelmanufaktur Pahmeyer GmbH & Co. KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	EPS-Kiste (enthält 4 Schalen)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei max. +7 °C
Zutatenliste	Kartoffeln (vorgegart), Speisesalz, Rapsöl, natürliches Aroma (Typ Butter), Gewürzextrakt
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	288 / 68
Fett	
gesamt	0,10
gesättigte Fettsäuren	0,10
Kohlenhydrate	
gesamt	14,00
davon Zucker	0,80
Eiweiß	1,80
Salz	0,18

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
-----------	--------------------	---------------------

Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Dinkel	x
Gerste	x
Hafer	x
Kamut	x
Roggen	x
Weizen	x
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose	x
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Cashewnüsse	x
Haselnüsse	x
Macadamia- oder Queenslandnüsse	x
Mandeln	x
Paranüsse	x
Pecannüsse	x
Pistazien	x
Walnüsse	x
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂	x
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x
<u>Zusatzstoffe</u>	
	ja nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	x

bei loser Abgabe an Endverbraucher

chininhaltig	X
coffeinhaltig	X
enthält eine Phenylalaninquelle	X
geschwärzt	X
geschwefelt	X
gewachst	X
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	X
mit Antioxidationsmittel	X
mit Aromastoffen	X
mit Azofarbstoffen	X
mit Emulgatoren	X
mit Farbstoff	X
mit Geschmacksverstärker	X
mit Konservierungsstoff	X
mit Nitrat	X
mit Nitritpökelsalz	X
mit Phosphat	X
mit Süßholzextrakt	X
mit Süßungsmittel(n)	X
taurinhaltig	X
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)	X

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		X
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		X
Bio		X
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch		X
lactosefrei	X	
glutenfrei	X	

gentechnisch verändert		x
Verwendungszweck		
Backofen geeignet	x	
Convectomat geeignet	x	
Dämpfer geeignet	x	
Friteuse geeignet		x
Mikrowelle geeignet		x
Pfanne geeignet	x	
WOK geeignet		x
Kochtopf geeignet	x	

Zubereitungshinweis

Kochen: Kartoffeln in kochendes Wasser geben und 15 Min. im Kochtopf erhitzen. Pfanne: Die Kartoffelscheiben unter Zugabe von Öl, bei mittlerer Hitze und unter regelmäßigem Wenden ca. 15 Minuten in der beschichteten Pfanne erhitzen. Backofen: Das Backblech mit Backpapier auslegen und die Kartoffeln auf dem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Min. erhitzen. Kombidämpfer/Kovektomat: Bei den Einstellungen 100 °C und 100% Dampf 13 Min. erhitzen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	gelblich, kleine runde Kartoffeln, 30-35 mm
Geruch	produkttypisch
Geschmack	produkttypisch
Konsistenz	fest

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 1x10 ⁶ KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 1x10 ² KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 1x10 ³ KbE/g
Hefen (KbE/g)	< 1x10 ⁵ KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 1x10 ² KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	< 1x10 ⁶ KbE/g
Salmonella in (KbE/g)	in 25g nicht nachweisbar
Schimmelpilze (KbE/g)	< 1x10 ³ KbE/g