

Artikel	TK ZAPFENKROKETTEN 18G 4x2KG 11ER
Marke (Eigenmarke)	11er
Artikelnummer	65000210
Artikelbeschreibung	Kroketten in Form eines Tannenzapfens, vorgebacken, tiefgekühlt
Abpackung / Nettogewicht	4 x 2
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Beutel
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	11er Nahrungsmittel GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Kartoffeln 88%, Sonnenblumenöl, Kartoffelstärke, Salz, Dextrose, Gewürze, VOLLMILCHPULVER
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent, Angaben für zubereitetes Produkt
Energie (kJ / kcal)	780 / 186
Fett	
gesamt	7,80
gesättigte Fettsäuren	0,70
Kohlenhydrate	
gesamt	25,00
davon Zucker	1,10
Eiweiß	2,40
Salz	1,08

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		Vollmilchpulver
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
Zusatzstoffe				
		ja	nein	
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher		x		

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

Kombidämpfer: Den Kombidämpfer auf 180 °C vorheizen. Die tiefgekühlten Kroketten ca. 14 Minuten goldgelb backen. Nach der Hälfte der Backzeit wenden. Friteuse: Die tiefgekühlten Kroketten in das auf 175 °C erhitze Frittierfett/-öl geben und ca. 3-4 Minuten goldgelb frittieren (Frittierkorb nur zur Hälfte befüllen, nicht überfüllen). Überschüssiges Fett mit etwas Küchenpapier abtupfen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Kroketten in Form eines Tannenzapfens, möglichst einheitliche Größe und Dicke, aus frischer Kartoffelmasse hergestellt. Außen leicht gebräunt, innen goldgelb.
Geruch	nach Kartoffeln mit einer leichten Frittiernote, leicht gewürzt, ohne Fremdgeruch
Geschmack	nach Kartoffeln mit einer leichten Frittiernote, leicht gewürzt, ohne Fremdgesch
Konsistenz	außen knusprige Hülle, weiche Püree Masse im Kern, nicht pappig oder matschig

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	100/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	100/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	