

Artikel	TK KARTOFFELBÄLL. GEF. 22G 4x1KG 11ER
Marke (Eigenmarke)	11er
Artikelnummer	65000220
Artikelbeschreibung	Kartoffelbällchen mit Frischkäse-Bergkäse-Füllung, mit Speck im Mantel, vorgebacken, tiefgekühlt
Abpackung / Nettogewicht	4 x 1
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 72%, FRISCHKÄSE 8%, Sonnenblumenöl 6%, Vorarlberger BERGKÄSE g.U. 5%, Tiroler Speck g.g.A. 4% (Schweinefleisch, Meersalz, Gewürze, Dextrose, Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Rauch), Kartoffelstärke, Salz, modifizierte Stärke, Dextrose, Gewürze
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	851 / 204
Fett	
gesamt	10,00
gesättigte Fettsäuren	3,20
Kohlenhydrate	
gesamt	22,00
davon Zucker	1,10
Eiweiß	4,80
Salz	1,43

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		Frischkäse, Bergkäse
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
Ernährungsformen		
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 Rösti-Bällchen ca. 8-10 Minuten goldgelb backen. Nach der Hälfte der Backzeit wenden. Friteuse: Die tiefgekühlten Rösti-Bällchen in das auf 170 °C erhitze Frittierfett/-öl geben und ca. 4-5 Minuten goldgelb frittieren. Achtung: Friteuse nur 1-lagig befüllen. Überschüssiges Fett mit etwas Küchenpapier abtupfen. Backofen: Die tiefgekühlten Rösti-Bällchen auf dem Backblech verteilen und im Backofen bei 180 °C Heißluft ca. 9-11 Minuten (Ober-/Unterhitze: 200 °C ca. 11-13 Minuten) goldgelb backen. Nach der Hälfte der Backzeit wenden. Wir empfehlen die Verwendung von Backpapier.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Röstimantel goldgelb bis leicht bräunlich gefärbt mit sichtbaren Speckstücken, Füllung cremefarben.
Geruch	Kartoffelhülle typisch nach frittierten Kartoffeln mit einer leichten Specknote,
Geschmack	Kartoffelhülle typisch nach frittierten Kartoffeln mit einer leichten Specknote,
Konsistenz	Aussen knusprige Hülle mit leichtem Biss, die Füllung ist cremig, nicht körnig o

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	100.000/g
Escherichia coli (KbE/g)	100/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	100/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)