

Artikel	TK WEDGES GEWÜRZT 2,5KG MCCAIN
Marke (Eigenmarke)	McCain
Artikelnummer	65000370
Artikelbeschreibung	Kartoffelspaltn gewürzt
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2.5
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	McCain GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 4 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Kartoffeln, Sonnenblumenöl, Ummantelung (5,5%) (WEIZENMEHL, WEIZENSTÄRKE, Salz, Knoblauchpulver, Backtriebmittel: E450 Diphosphat, E500 Natriumcarbonat; Gewürze, Zucker, Zwiebelpulver, Weizendextrose, Farbstoffe: Caramel, E160c Paprikaextrakt; Hefe)
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	614 / 146
Fett	
gesamt	5,00
gesättigte Fettsäuren	0,60
Kohlenhydrate	
gesamt	22,00
davon Zucker	0,50
Eiweiß	2,50
Salz	0,20

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		Weizenmehl, Weizenstärke
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
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

Backofen: In einer Lage auf Backpapaier ausbreiten und bei 225 °C (Heissluft 200 °C) in mittlerer Lage im Ofen platzieren, nach 14 min wenden, Backzeit insges. 18-22 min.
Friteuse: Auf 175 °C vorheizen, Korb zur 1/2 füllen und ca. 3 min frittieren. Kombidämpfer: Auf 190 °C vorheizen und die Produkt für ca. 14 min. im Kombidämpfer belassen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	innen goldgelb, außen geröstet mit brauner Schale
Geruch	nach Röstaromen und Kartoffel
Geschmack	herzhaft, röstig
Konsistenz	knusprig, innen weich

Mikrobiologische Daten

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