

Artikel	TK NOISETTES 2,5KG FARMFRITES
Marke (Eigenmarke)	Farm Frites
Artikelnummer	65002006
Artikelbeschreibung	vorfrittierte, tiefgekühlte Kartoffelbällchen
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2.5
Gebinde / Einheit (kg//St.)	kg
Direktverpackung	Beutel
Verpackungsmaterial	PE-TRAN
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Farm Frites International B.V.
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, IFS Broker, BRC, ISO 14001:2015
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 4 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Kartoffeln (94%), SG Palmöl (5%), Salz, Stabilisator: E461 Methylcellulose; Dextrose, Gewürze
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	626 / 149
Fett	
gesamt	5,40
gesättigte Fettsäuren	2,70
Kohlenhydrate	
gesamt	21,10
davon Zucker	1,10
Eiweiß	2,30
Salz	0,88

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
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

Friteuse: Kleine Mengen des Produktes in heißem Fett bei 175 °C für 3-4 Minuten frittieren. Vor dem Servieren auf saugfähigem Papier abtropfen lassen. Backofen: Kleine Mengen des Produktes auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Belch geben und im vorgeizten Ofen bei 230 °C für 10-15 Minuten backen. Nach der halben Garzeit wenden. Bratpfanne: In einer Pfanne eine kleine Menge Öl erhitzen und die Noisette darin für 7-9 Minuten bei, moderater Hitze backen. Regelmäßig wenden. Vor dem Servieren auf saugfähigem Papier abtropfen lassen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arteigen
Geruch	typischer Geruch nach frischem Kartoffelpürree mit charakteristischen Aromen oh
Geschmack	typischer Geschmack nach frischem Kartoffelpürree mit charakteristischem Geschm
Konsistenz	außen: leicht knusprig; innen: überwiegend mehlig

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	max. 100.000 cfu/g
Escherichia coli (KbE/g)	max. 10 cfu/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	max. 500 cfu/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	max. 100 cfu/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	abwesen cfu/25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	abwesen cfu/25g
Schimmelpilze (KbE/g)	max. 500 cfu/g