

Artikel	TK REIBEKUCHEN 1,5KG FARMFRITES
Marke (Eigenmarke)	Farm Frites
Artikelnummer	65002007
Artikelbeschreibung	vorgebackene und tiefgekühlte Reibkuchen aus Kartoffeln
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1.5
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Beutel
Verpackungsmaterial	PE (Polyethylen)
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 6 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Kartoffeln (87,7%), Zwiebeln (4,9%) , Pflanzenöl (Raps und Sonnenblumenöl in variierendem Verhältnis), modifizierte Reisstärke, Salz, Verarbeitungshilfsmittel: Dextrose, E222 Natriumhydrogensulfit (Menge < 10mg/kg)
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	480 / 114
Fett	
gesamt	2,00
gesättigte Fettsäuren	0,00
Kohlenhydrate	
gesamt	19,40
davon Zucker	2,20
Eiweiß	2,90
Salz	0,90

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

Friteuse: Die Reibekuchen in heißem Fett bei 175 °C für 3 Minuten frittieren. Vor dem Servieren auf saugfähigem Papier abtropfen lassen. Bratpfanne: Öl in der Pfanne auf moderate Temperatur erhitzen. Die Reibekuchen für 5-6 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren auf saugfähigem Papier abtropfen lassen. Backofen: Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Die Reibekuchen auf ein Backblech geben und für 10-15 Minuten backen. Nach der halben Garzeit wenden. Vor dem Servieren auf saugfähigem Papier abtropfen lassen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arteigen
Geruch	schwach süßlicher Geruch
Geschmack	typischer Geschmack nach Kartoffeln mit Zwiebeln und Salz
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