

<b>Artikel</b>	<b>TK SPIRELLO NORMAL 54x43G</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Spirello</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65002010</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Kartoffelspirale, roh, aus Holzstäbchen gespießt, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	54 x 43
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Karton
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	verantwortlicher Lebensmittellieferant: Airmed24 GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	100% Kartoffel
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1098 / 262
<b>Fett</b>	
gesamt	12,80
gesättigte Fettsäuren	7,60
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	32,00
davon Zucker	1,20
<b>Eiweiß</b>	3,60
<b>Salz</b>	0,00

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	

<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
Dinkel	x
Gerste	x
Hafer	x
Kamut	x
Roggen	x
Weizen	x
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>	x
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
Cashewnüsse	x
Haselnüsse	x
Macadamia- oder Queenslandnüsse	x
Mandeln	x
Paranüsse	x
Pecannüsse	x
Pistazien	x
Walnüsse	x
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2</b>	x
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Zusatzstoffe</b>	
	<b>ja</b> <b>nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	x
<b>chininhaltig</b>	x

<b>coffeinhaltig</b>	X
<b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>	X
<b>geschwärzt</b>	X
<b>geschwefelt</b>	X
<b>gewachst</b>	X
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>	X
<b>mit Antioxidationsmittel</b>	X
<b>mit Aromastoffen</b>	X
<b>mit Azofarbstoffen</b>	X
<b>mit Emulgatoren</b>	X
<b>mit Farbstoff</b>	X
<b>mit Geschmacksverstärker</b>	X
<b>mit Konservierungsstoff</b>	X
<b>mit Nitrat</b>	X
<b>mit Nitritpökelsalz</b>	X
<b>mit Phosphat</b>	X
<b>mit Süßholzextrakt</b>	X
<b>mit Süßungsmittel(n)</b>	X
<b>taurinhaltig</b>	X
<b>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)</b>	X

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
<b>aufgetaut</b>		X
<b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b>		X
<b>Bio</b>		X
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal	X	
Koscher		X
Vegan	X	
vegetarisch	X	
lactosefrei	X	
glutenfrei	X	
<b>gentechnisch verändert</b>		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: Tiefgekühlte Spirellos bei 175 °C 20-30 Sekunden frittieren. Backofen: Gekühlte (aufgetaute) Spirellos bei 210 °C 2 mi. backen. Nach dem Erwärmen mit Gewrz bestreuen.

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Kartoffel mit Schale, zur Spirale geschnitten, am Spieß
Geruch	arteigen
Geschmack	arteigen
Konsistenz	arteigen

### 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)