

Artikel	TK SPINAT-KAROTTEN-RÖSTI 40x80G KK
Marke (Eigenmarke)	Vegeta
Artikelnummer	65002016
Artikelbeschreibung	Spinat-Karotten-Rösti, vegetarisch, vorfrittiert, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	40 x 80
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Karton
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Karl Kemper Convenience GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Karotten 27 %, Spinat 15 %, Rapssamenöl, HAFERFLOCKEN, Wasser, Zwiebeln, CRÈME FRAÎCHE, Paniermehl (WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz, Hefe), Sonnenblumenkerne, WEISSKÄSE aus KUHMITLICH, Maisgrieß, Erbsenmehl, Würzmischung (Speisesalz, Gewürze, Zwiebeln, Zucker, Zitronenöl, Dextrose, Karottenextrakt, Kürbispulver), HÜHNEREI-EIWEISSPULVER, Knoblauchgranulat, Gewürze, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate. Kann Spuren von Soja, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf und Sesam enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	956 / 230
Fett	
gesamt	15,00
gesättigte Fettsäuren	2,80
Kohlenhydrate	
gesamt	17,00
davon Zucker	3,30

Eiweiß	5,80
Salz	1,10

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Hühnerei-Eiweißpulver
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Haferflocken, Paniermehl (Weizenmehl)
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		Crème Fraîche, Weißkäse aus Kuhmilch
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

Kombidämpfer: Vorheizen! Bei 180 °C auf Stufe "Heißluft" ca. 10-12 Minuten garen. Pfanne: Mit etwas Fett in der heißen Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 4-5 Minuten braten. Backofen: Vorheizen! Bei 180 °C ca. 10-12 Minuten backen. Friteuse: Bei 180 °C ca. 3,5 Minuten frittieren. Produkt nur durchgegart verzehren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	10.000 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	50.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	1.000 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 100 KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	