

Artikel	TK PFANNKUCHEN WESTFÄL. 20x250G NETZER
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	65002370
Artikelbeschreibung	Westfälischer Pfannkuchen/Pickert, ausgeformt, gerieben, backofengeeignet, gegart, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	20 x 250
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Polybeutel, neutral
Verpackungsmaterial	Polyethylen
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Netzer GmbH & Co. KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Wellpappenkarton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Kartoffeln, WEIZENMEHL, Wasser, VOLLEI, Rosinen, Zucker, Hefe, Rapsöl, Salz, Konservierungsmittel: Natriumdiacetat
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1251 / 300
Fett	
gesamt	16,60
gesättigte Fettsäuren	1,30
Kohlenhydrate	
gesamt	30,10
davon Zucker	6,70
Eiweiß	5,10
Salz	0,80

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
-----------	--------------------	---------------------

Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	Vollei
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x	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
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		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

Backofen (Umluft): Backofen auf 160 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt auf dem Backblech 16 bis 18 Minuten erwärmen. Kombidämpfer: Heißluft auf 180 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 16 bis 18 Minuten erwärmen. Pfanne: Den aufgetauten Pickert bei mittlerer Hitze 3 bis 5 Minuten erwärmen. Elektro-Grill: Das tiefgefrorene Produkt bei voller Hitze je Seite ca. 4 bis 5 Minuten erwärmen. Sandwich-Grill 1 x 5 Minuten.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	goldbraun (Farbwert 1 – 2 entsprechend Farbskala Colour Standart of French Fried Potatoes)
Geruch	süßlich, nach Hefe
Geschmack	leicht gewürzt, arttypisch
Konsistenz	nach Aufbereitung: einheitlich fest, locker, guter Zusammenhalt, leicht kross

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)