

Artikel	TK ROTE BETE-SÜSSK.-PFANNE 6x1,5KG FROST
Marke (Eigenmarke)	FRoSTA Foodservice
Artikelnummer	65009864
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Rote Bete und frittierte Süßkartoffeln, verfeinert mit Butter und Olivenöl (1,7%), tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	6 x 1.5
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Beutel
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	FRoSTA Foodservice GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Rote Bete 51%, frittierte Süßkartoffeln 30% (Süßkartoffeln, Sonnenblumenöl), Wasser, BUTTER 6%, Olivenöl, Speisesalz, Zucker, modifizierte Maisstärke, Kartoffelstärke, Pfeffer
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	658 / 158
Fett	
gesamt	10,10
gesättigte Fettsäuren	4,20
Kohlenhydrate	
gesamt	14,60
davon Zucker	7,50
Eiweiß	1,30
Salz	0,91

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

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

	vorhanden	
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	Butter
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
<u>Verwendungszweck</u>	
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

Empfehlung Kombidämpfer: Den tiefgefrorenen Beutelinhalt auf ein 1/1 GN-Blech geben. Das Blech in den vorgeheizten Kombidämpfer bei 160 °C mit 20 % Dampf geben und in 12 Minuten fertig garen. Mikrowelle: 750 g vom tiefgefrorenen Beutelinhalt in ein mikrowellengeeignetes Geschirr mit Deckel geben. Bei 1600 Watt 4 Minuten garen, umrühren, dann weitere 4 Minuten fertig garen. Pfanne: 750 g vom tiefgefrorenen Beutelinhalt in eine Pfanne geben. Auf höchster Stufe 4 Minuten erhitzen, dabei gelegentlich umrühren. Dann weitere 4 Minuten auf mittlerer Stufe fertig garen. Hi-speed Ofen: 500 g vom tiefgefrorenen Beutelinhalt in ein Hi-speed Ofen geeignetes Kochgeschirr ohne Deckel geben. Bei den vorgegebenen Einstellungen (250 °C, 15% Heißluft, 100% Mikrowelle) 3 Minuten und 45 Sekunden fertig garen, umrühren, ca. 1 Minute warten und dann servieren.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Gelb-orange, unregelmäßige geschnittene Süßkartoffelscheiben frittiert. Rote Bete in 10 x 10 x 40 mm geschnittene Streifen.
Geruch	arteigen
Geschmack	Leicht süßlich-Buttriger Geschmack. Nicht erdig.
Konsistenz	Süßkartoffeln bissfest bis weich, die Rote Beete bissfest

Mikrobiologische Daten

ISO; § 64 LFGB

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	100 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	10.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	10.000 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	1.000 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	10 KbE/g

Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	negativ / 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	1.000 KbE/g
