

Artikel	TK HERZOGIN KART. 2,5KG AVIKO		
Marke (Eigenmarke)	Aviko		
Artikelnummer	65011001		
Artikelbeschreibung	Herzoginkartoffeln, vorgebacken, tiefgefroren		
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2.5		
Gebinde / Einheit (kg//St.)	kg		
Direktverpackung	Flachbeutel		
Verpackungsmaterial	LD-PE		
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers		
Hersteller	Aviko B.V.		
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BRC		
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Wellpappen-Faltkiste (enthält 4 Beutel)		
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.		
Zutatenliste	Kartoffeln, Sonnenblumenöl, Salz, MOLKENERZEUGNIS, Zwiebelpulver, Stabilisator: Hydroxypropylmethylcellulose; Zwiebelpulver, Gewürze		
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
Energie (kJ / kcal)	623 / 149		
Fett			
gesamt	6,00		
gesättigte Fettsäuren	0,80		
Kohlenhydrate			
gesamt	21,00		
davon Zucker	1,20		
Eiweiß	2,20		
Salz	0,83		
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		Molkenerzeugnis
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

Friteuse: Max. 175 °C, Portion ca. 500 g, 3-4 Min. Backofen: 220 °C, 15 Min. Kombidämpfer: Konvektion 200 °C, 15 Min.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	charakteristisch für Herzoginkartoffeln
Geruch	Ein angenehmer Geruch, charakteristisch für im Ofen gebackene Kartoffeln.
Geschmack	Ein angenehmer Geschmack, charakteristisch für im Ofen gebackene Kartoffeln.
Konsistenz	Knusprige Kruste mit einer einheitlichen glatten Innenseite von Kartoffelpüree.

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	500.000 cfu/g
Escherichia coli (KbE/g)	10 cfu/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1.000 cfu/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	500 cfu/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	