

<b>Artikel</b>	<b>TK KROKETTEN LANG 2,5KG AVIKO</b>		
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Aviko</b>		
<b>Artikelnummer</b>	<b>65011003</b>		
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Kartoffelkroketten, tiefgefroren</b>		
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 2.5		
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	kg		
<b>Direktverpackung</b>	Flachbeutel		
<b>Verpackungsmaterial</b>	LD-PE		
<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>	Aviko B.V.		
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, BRC		
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Wellpappen-Faltkiste (enthält 4 Beutel)		
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.		
<b>Zutatenliste</b>	Kartoffeln, Paniermehl (WEIZENMEHL, Hefe, Salz, Gewürze), Salz, WEIZENMEHL, Stabilisator: Hydroxypropylmethylcellulose; Gewürze, Zwiebelpulver. Kann Milch enthalten.		
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	506 / 119		
<b>Fett</b>			
gesamt	0,20		
gesättigte Fettsäuren	0,10		
<b>Kohlenhydrate</b>			
gesamt	26,00		
davon Zucker	0,20		
<b>Eiweiß</b>	2,50		
<b>Salz</b>	0,80		
<b>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</b>			
	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	Weizenmehl	
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		

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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
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

Fritteuse: Max. 175 °C, Portion ca. 500 g, 3-3½ Min.

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Farbe unzubereitet: goldgelb; Farbe zubereitet: goldbraun
Geruch	Ein angenehmer Geruch, charakteristisch für frittierte Kartoffeln.
Geschmack	Ein angenehmer Geschmack, charakteristisch für frittierte Kartoffeln.
Konsistenz	Knusprige Kruste mit einer einheitlichen glatten Innenseite von Kartoffelpüree.

## Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	max. 500.000 cfu/g
Escherichia coli (KbE/g)	max. 100 cfu/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	max. 1.000 cfu/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	max. 500 cfu/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	0 cfu/25g
Schimmelpilze (KbE/g)	