

<b>Artikel</b>	<b>TK RÖSTIECKEN 63G 2,5KG AVIKO</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Aviko</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65011006</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Kartoffelrösti-Dreiecke, vorgebacken, 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, Sonnenblumenöl, Dextrose, Salz, Zwiebelpulver, Stabilisator: Dinatriumdiphosphat; weißer Pfeffer
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	695 / 165
<b>Fett</b>	
gesamt	7,00
gesättigte Fettsäuren	0,80
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	22,50
davon Zucker	1,50
<b>Eiweiß</b>	2,00
<b>Salz</b>	0,90

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	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
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 SO<sub>2</sub></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
<b>chininhaltig</b>	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

Pfanne: 10-15 Min. Backofen: 220 °C, 15-20 Min.  
Kombidämpfer: 200 °C kein Dampf, 10-15 Min.

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Farbe unzubereitet: goldgelb; Farbe zubereitet: goldbraun
Geruch	Ein angenehmer Geruch, charakteristisch für im Ofen gebackene Kartoffeln.
Geschmack	Ein angenehmer Geschmack, charakteristisch für im Ofen gebackene Kartoffeln.
Konsistenz	Komprimierte Stücke von gekochten Kartoffeln und weiteren Zutaten.

### Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	max. 100.000 cfu/g
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	max. 100 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)	