

Artikel	TK POTATO CRISPERS 2,5KG MCCAIN
Marke (Eigenmarke)	McCain
Artikelnummer	65011021
Artikelbeschreibung	Kartoffelscheiben mit Schale, V-Schnitt, mit einer knusprigen Beschichtung, vorgebacken, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2.5
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Beutel
Verpackungsmaterial	PE (Polyethylen)
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	McCain GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 4 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Kartoffeln (87,2%), Sonnenblumenöl (7,5%), Beschichtung (5%) (modifizierte Kartoffelstärke, Reismehl, Erbsen-Dextrin, Erbsenfaser, Backtriebmittel: E450 Diphosphat, E500 Natriumcarbonat; Weizendextrose, Verdickungsmittel: E415 Xanthan; Salz (0,3%))
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	646 / 154
Fett	
gesamt	4,50
gesättigte Fettsäuren	0,50
Kohlenhydrate	
gesamt	25,00
davon Zucker	0,50
Eiweiß	2,00
Salz	0,40

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	
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
Ernährungsformen		
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: Das Frittieröl auf 175 ° C vorheizen. Frittierkorb zur Hälfte mit gefrorenem Produkt füllen und für 2 min. und 45 sec. Frittieren. Ventilatorunterstützter Ofen: Auf 200 °C vorheizen. Das gefrorene Produkt in einer Schicht auf ein Backblech verteilen und das Tablett in die Mitte des Ofens stellen. Für ungefähr 12 min. backen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	V-förmige, gerillte, feine Kartoffelspalten, innen hellgelb mit braunem Rand
Geruch	angenehm nach Kartoffel
Geschmack	nach Kartoffel, salzig
Konsistenz	knusprig

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	<= 500000/g
Escherichia coli (KbE/g)	<= 10/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	<= 100/g
Hefen (KbE/g)	<= 1000/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	<= 100/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	<= 100/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	abwesend in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	<= 1000/g