

Artikel	TK KROKETTEN LANG 2,5KG WERNSING
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	65011043
Artikelbeschreibung	Kartoffel-Kroketten, lang, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2,500
Gebinde / Einheit (kg//St.)	kg
Direktverpackung	Beutel
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	
Hersteller	Wernsing Feinkost GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	***-18 °C: siehe Aufdruck, ** -12°C: 1 Monat, *-6°C: 1 Woche. Kühlschrank 1 Tag.
Zutatenliste	Kartoffeln, Paniermehl (WEIZENMEHL, Wasser, Salz, Hefe), Kartoffelstärke, jodiertes Speisesalz, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Verdickungsmittel Hydroxypropylmethylcellulose, Dextrose, Gewürze.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	438 / 103
Fett	
gesamt	0,40
gesättigte Fettsäuren	0,10
Kohlenhydrate	
gesamt	21,00
davon Zucker	0,50
Eiweiß	2,90
Salz	0,90

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	Weizenmehl
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
<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

Fritteuse: Pflanzenfett in der Fritteuse auf 170 - 175 °C erhitzen. Tiefgefrorene Kartoffel-Kroketten in nicht zu großer Portion in das heiße Fett geben und ca. 4 Minuten goldgelb backen. Keine zu großen Mengen auf einmal backen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	gleichmäßig zylindergeformt (Durchmesser: circa 2,5 cm, Länge: circa 5 cm) mit leicht strukturierter Randbildung; innen gelblich mit goldgelber Kruste
Geruch	nach Kartoffeln, frisch, kein Fremd- und/oder Fehlgeruch
Geschmack	nach Kartoffeln, leicht würzig, kein Fremd- und/oder Fehlgeschmack
Konsistenz	knusprige Oberfläche, bissfest - innen locker

Mikrobiologische Daten

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