

<b>Artikel</b>	<b>TK KARTOFFELKLÖßE 6x20x75G BURGIS</b>		
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Burgis</b>		
<b>Artikelnummer</b>	<b>65011045</b>		
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Kartoffelklöße, tiefgefroren</b>		
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	120 x 75		
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	g		
<b>Direktverpackung</b>	Folienbeutel		
<b>Verpackungsmaterial</b>	PE (Polyethylen)		
<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>	Burgis GmbH		
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food		
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton (enthält 6 Beutel)		
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.		
<b>Zutatenliste</b>	Speisekartoffeln* 78%, Kartoffelstärke, Speisesalz, Trinkwasser, Säuerungsmittel: Citronensäure; Antioxidationsmittel: NATRIUMMETABISULFIT. *aus dem Programm "Geprüfte Qualität - Bayern"		
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	552 / 130		
<b>Fett</b>			
gesamt	0,10		
gesättigte Fettsäuren	0,10		
<b>Kohlenhydrate</b>			
gesamt	29,90		
davon Zucker	0,50		
<b>Eiweiß</b>	1,70		
<b>Salz</b>	1,50		
<b><u>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</u></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
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		Natriummetabisulfit
<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>Ernährungsformen</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

Im Topf: Die tiefgefrorenen Klöße in einem ausreichend großen Topf in kochendes Salzwasser geben und mindestens 30 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen. Im Konvektomaten: Die tiefgefrorenen Klöße auf ein eingeeiltes Lochblech setzen und bei 100 °C und 100% Dampf mindestens 25 Minuten garen.

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	homogener, fasriger Kartoffelkloß, hellgelb
Geruch	produkttypisch, frisch, nach Kartoffeln, ohne Fremdgeruch
Geschmack	produkttypisch, frisch, nach Kartoffeln, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz	im zubereiteten Zustand: locker

## Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1000000
Escherichia coli (KbE/g)	10
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	max. 10.000
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	100
Listeria monocytogenes (KbE/g)	max. 100
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	max. 10.000