

Artikel TK KART. KLÖßE ALTDT. ART 40x75G BURGIS
Marke (Eigenmarke) Burgis
Artikelnummer 65011047
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung Kartoffelkloß, tiefgefroren

Abpackung / Nettogewicht 40 x 75
Gebinde / Einheit (kg/l/St.) g
Direktverpackung Folienbeutel
Verpackungsmaterial
Kennzeichnung Direktverpackung Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers

Hersteller Burgis GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste Speisekartoffeln, Kartoffelstärke, Speisesalz, Trinkwasser, Säuerungsmittel: Citronensäure; Antioxidationsmittel: NATRIUMMETABISULFIT

Nährwertangaben in g je 100g / ml Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend
 Quelle / Bestimmung: Produzent

Energie (kJ / kcal) 489 / 115

Fett
 gesamt 0,10
 gesättigte Fettsäuren 0,10

Kohlenhydrate
 gesamt 25,80
 davon Zucker 0,50

Eiweiß 2,00

Salz 1,30

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		Natriummetabisulfit
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

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