

**Artikel** TK CRAZY FRITES SPIRALE TWISTER 1,5KG AG  
**Marke (Eigenmarke)** Agrarfrost Professional  
**Artikelnummer** 65011079  
**Artikelbeschreibung** Pommes frites im Spiralschnitt mit würzigem Überzug, tiefgefroren, für Backofen und Fritteuse

**Abpackung / Nettogewicht** 1 x 1.5  
**Gebinde / Einheit (kg/l/St.)** kg  
**Direktverpackung** Beutel  
**Verpackungsmaterial**  
**Kennzeichnung Direktverpackung** Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers  
**Hersteller** Inverkehrbringer: Agrarfrost GmbH & Co. KG  
**Zertifizierungsstatus Hersteller** IFS Food  
**Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)** Karton (enthält 5 Beutel)  
**Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen** Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.  
**Zutatenliste** Kartoffeln, 9 % Sonnenblumenöl, WEIZENMEHL, Salz, modifizierte Stärke, Gewürze. Kann Spuren von Milchprodukten, Ei, Soja und Sellerie enthalten.

<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Inverkehrbringer
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	787 / 188
<b>Fett</b>	
gesamt	9,00
gesättigte Fettsäuren	0,80
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	23,00
davon Zucker	1,00
<b>Eiweiß</b>	2,50
<b>Salz</b>	1,20

## 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	Weizenmehl	
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</b>	x		

<b>bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	
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><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch	X	
lactosefrei	X	
glutenfrei		X

<b>gentechnisch verändert</b>	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

Backofen: Das tiefgefrorene Produkt in einer Lage auf einem Riffelblech oder auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und in die mittlere Schiene schieben. Kein Fett hinzugeben! Ober- und Unterhitze: Auf 220°C vorheizen, bei 200 °C ca. 20 - 25 Minuten je nach gewünschter Knusprigkeit und Bräunung fertig backen. Umluft: Auf 200 °C vorheizen, bei 180°C ca. 20 - 25 Minuten je nach gewünschter Knusprigkeit und Bräunung fertig backen. Das Produkt zwischendurch wenden. Die optimale Backzeit ist abhängig vom Backgerät und dem gewünschten Bräunungsgrad. Friteuse: Das tiefgefrorene Produkt ca. 3 - 4 Minuten bei einer Fett-Temperatur von 170 - 175°C frittieren. Die optimale Frittierzeit hängt von der gewünschten Knusprigkeit und dem Bräunungsgrad ab.

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	roh: Pommes Frites im Spiralschnitt, gleichmäßig helloranger Panadenüberzug, Gewürzanteil erkennbar; zubereitet: Pommes Frites im Spiralschnitt, gleichmäßig goldoranger Panadenüberzug, Gewürzanteil erkennbar
Geruch	produkttypisch, würzig, nach gebackenen Kartoffeln
Geschmack	produkttypisch, würzig, nach gebackenen Kartoffeln
Konsistenz	außen kross, innen weich, nicht matschig

### Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	10 <sup>5</sup> KBE/g
Escherichia coli (KbE/g)	10 <sup>1</sup> KBE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	10 <sup>3</sup> KBE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	10 <sup>2</sup> KBE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	negativ/25g

---

Schimmelpilze (KbE/g)