

<b>Artikel</b>	<b>TK TWISTER GEWÜRZT 2,5KG LambWeston</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Original Seasoned Twisters, tiefgefroren</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65011081</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Original Seasoned Twisters, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 2.5
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Beutel
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<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>	Lamb Weston / Meijer
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	keine Angabe, beim zuständigen Lieferanten zu erfragen
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton (enthält 4 Beutel)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	Kartoffeln (80%), Panade (12%) (WEIZENMEHL, Salz, modifizierte Stärke, Gewürze [schwarzer Pfeffer, Chili Pfeffer, Cayennepfeffer], Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Triebmittel: 450 Diphosphat, E500 Natriumcarbonat; Hefeextrakt, Gewürzextrakte [Paprika, schwarzer Pfeffer], Traubenzucker], Sonnenblumenöl (8%)
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	755 / 180
<b>Fett</b>	
gesamt	8,20
gesättigte Fettsäuren	1,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	23,00
davon Zucker	0,60
<b>Eiweiß</b>	2,60
<b>Salz</b>	1,20

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht	Angabe Inhaltsstoff
-----------	-------	---------------------

	vorhanden	
<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 SO2</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>		
	ja	nein

<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	x
<b>chininhaltig</b>	x
<b>coffeinhaltig</b>	x
<b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>	x
<b>geschwärzt</b>	x
<b>geschwefelt</b>	x
<b>gewachst</b>	x
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>	x
<b>mit Antioxidationsmittel</b>	x
<b>mit Aromastoffen</b>	x
<b>mit Azofarbstoffen</b>	x
<b>mit Emulgatoren</b>	x
<b>mit Farbstoff</b>	x
<b>mit Geschmacksverstärker</b>	x
<b>mit Konservierungsstoff</b>	x
<b>mit Nitrat</b>	x
<b>mit Nitritpökelsalz</b>	x
<b>mit Phosphat</b>	x
<b>mit Süßholzextrakt</b>	x
<b>mit Süßungsmittel(n)</b>	x
<b>taurinhaltig</b>	x
<b>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)</b>	x

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
<b>aufgetaut</b>		x
<b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b>		x
<b>Bio</b>		x
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		x
Koscher		x
Vegan	x	
vegetarisch	x	
lactosefrei	x	

glutenfrei	x
<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b><u>Verwendungszweck</u></b>	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x

<b>Zubereitungshinweis</b>	Friteuse: +/- 3 Min., 175 °C; Ofen: +/- 16-20 Min., 200 °C. Je nach Verwendung in der Küche können die Garzeiten eventuell von den auf der Verpackung angegebenen Richtlinien abweichen. Für beste Ergebnisse sollte das Produkt vorzugsweise im gefrorenen Zustand gegart werden. Bei einem vorherigen Auftauen des Produkts (Aufbewahrungstemperatur unter 7 °C) muss die Garzeit entsprechend angepasst (verkürzt) werden. Die Garzeit sollte nicht wesentlich überschritten werden.
----------------------------	---

### **Sensorische Eigenschaften**

Aussehen	Farbe tiefgekühlt: gleichmäßig hellorange bis hellbraun; Farbe gegart: gleichmäßig goldgelb bis goldbraun
Geruch	arteigen
Geschmack	Das gegarte Produkt hat den vollen Kartoffelgeschmack und durch die Würzmischung
Konsistenz	Das gegarte Produkt hat einen angenehm knusprigen Biss mit einer gleichmäßig ges

### **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)	