

Artikel	TK KART. KLÖßE HALB+HALB 40x75G SCHWARMS
Marke (Eigenmarke)	Schwarmstedter
Artikelnummer	65011087
Artikelbeschreibung	vorgeformte Kartoffelklöße, küchenfertig tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	40 x 75
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Beutel
Verpackungsmaterial	PE (Polyethylen)
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	SNACKMASTER Produktion GmbH & Co. KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Kartoffeln, Stärke, Speisesalz, MOLKENERZEUGNIS, Stabilisatoren: Guarkernmehl, Natriumcitrat; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Gewürze
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	502 / 119
Fett	
gesamt	0,30
gesättigte Fettsäuren	0,20
Kohlenhydrate	
gesamt	25,00
davon Zucker	0,20
Eiweiß	2,00
Salz	1,50

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		Molkenerzeugnis
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		x	

bei loser Abgabe an Endverbraucher		
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	Kochtopf: Die tiefgefrorenen Kartoffelklöße in kochendes Wasser geben. Das dadurch abgekühlte Wasser wieder zum Sieden bringen. Danach bei kleiner Hitze ca. 15-20 Minuten ziehen lassen. Nicht kochen. Es ist auch möglich, die Kartoffelklöße über einen längeren Zeitraum im Wasser warmzuhalten. Konvektomat: Konvektomat mit feuchter Hitze (Dampf) vorheizen. Die tiefgefrorenen Kartoffelklöße auf gelochten Blechen mit feuchter Hitze (Dampf) ca. 18 Minuten garen (für ca. 2,5kg).
----------------------------	--

Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	Kartoffelklöße, annähernd rund, Durchmesser ca. 6 cm, Farbe innen gelblich, außen hellgelb, Oberfläche leicht rauh, unbemehlt.
Geruch	nach Kartoffeln mit leichter Muskatnote, ohne Fremdgeruch
Geschmack	nach Kartoffeln mit leichter Muskatnote, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz	locker, nicht matschig oder zäh, noch fest im Biss

Mikrobiologische Daten	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	100 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	100 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	10 ² KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	nicht nachweisbar in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	