

Artikel	TK KART.KLÖßE HALB HALB 66x75G SCHWARMS
Marke (Eigenmarke)	Schwarmstedter
Artikelnummer	65011088
Artikelbeschreibung	Kartoffelklöße halb und halb, tiefgekühlt
Abpackung / Nettogewicht	66 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 Tiefkühlprodukte GmbH & Co. KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Wellpappenkarton, weiß
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Kartoffeln, Stärke, Speisesalz, MOLKENERZEUGNIS, Stabilisator: E412 Guarkernmehl, Emulgator: E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Antioxidationsmittel: E331 Natriumcitrat; Gewürzextrakte (enthalten SELLERIE), Kurkuma
Nährwertangaben in g je 100g / ml	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	Angabe Inhaltsstoff
-----------	-------	---------------------

	vorhanden	
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	Gewürzextrakte (enthalten Sellerie)
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 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
<u>Verwendungszweck</u>	
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 Kartoffel-Klöße tiefgefroren in kochendes Wasser geben. Das Wasser wieder zum Sieden bringen und die Klöße bei schwacher Hitze 15-20 Min. ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Nicht kochen!

Sensorische Eigenschaften

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

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 1.000.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 1.000 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 100 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	