

Artikel	TK OFEN KROKETTEN 2x2,5KG SCHNE-FROST
Marke (Eigenmarke)	Schne-frost
Artikelnummer	65011094
Artikelbeschreibung	Backofen Kartoffelkroketten, mild gewürzt, ausgeformt, vorgebacken, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	2 x 2.5
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Beutel
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kennzeichnung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Ernst Schnetkamp 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, Rapsöl, VOLLEIPULVER, Speisesalz, MILCHEIWEISS, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Traubenzucker, Gewürze
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	913 / 218
Fett	
gesamt	9,10
gesättigte Fettsäuren	0,80
Kohlenhydrate	
gesamt	29,00
davon Zucker	0,50
Eiweiß	3,60
Salz	1,10

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

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

Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	Volleipulver
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	Milcheiweiß
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
<u>Zusatzstoffe</u>		
	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

Kombidämpfer: Kombidämpfer (Heißluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 10 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen. Backofen (Umluft): Backofen auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 12 Minuten backen. Backofen (Ober-/Unterhitze): Backofen auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 14 Minuten backen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

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)