

<b>Artikel</b>	<b>TK KARTOFFELPUFFER 60G 4x25ST. SCHWARMST</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Schwarmstedter</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65011098</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Kartoffelpuffer, pfannenfrisch, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	100 x 60
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Beutel
<b>Verpackungsmaterial</b>	LDPE neutral
<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>	Snackmaster Tiefkühlprodukte GmbH & Co.KG
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Wellpappenkarton (weiß geflammt)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	Kartoffeln, WEIZENMEHL, jodiertes Speisesalz, Rapsöl, VOLLEIPULVER, Gewürzextrakt. 100g Kartoffelpuffer hergestellt mit 91g frisch geriebenen Kartoffeln.
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	463 / 109
<b>Fett</b>	
gesamt	0,50
gesättigte Fettsäuren	0,20
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	22,00
davon Zucker	0,70
<b>Eiweiß</b>	3,00
<b>Salz</b>	1,00

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

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Volleipulver

<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><u>Zusatzstoffe</u></b>			
	<b>ja</b>	<b>nein</b>	
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
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

Pfanne: tiefgefroren zubereiten, ca. 6 Min. mittlere Hitze, in Öl braten nach 4 Min. wenden. Friteuse: tiefgefroren zubereiten, ca. 3 Min. 170 °C

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Annähernd rund, wie hausgemacht, mit unregelmäßiger Randausbildung. Durchmesser ca. 10 cm. Farbe innen hellgelb bis gelb, außen goldgelb bis hellbraun vorgebacken. Auflageflächen können auch einseitig stärker gebräunt sein.
Geruch	Nach Kartoffeln und Zwiebeln mit typischer Bratnote, ohne Fremdgeruch.
Geschmack	Nach Kartoffeln und Zwiebeln mit typischer Bratnote, ohne Fremdgeschmack.
Konsistenz	Knusprige Oberflächen und Ränder, Struktur noch zu erkennen, im innern weich und

## Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	300.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	10 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	500 KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	100 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	