

Artikel	TK KROKETTEN LANG PROF 2x2,5KG AGRARFROS
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	65011221
Artikelbeschreibung	Kroketten lang paniert und tiefgefroren. Für die Zubereitung in der Fritteuse
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	Agrarfrost GmbH & Co.KG
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Bei -18°C
Zutatenliste	Kartoffel, modifizierte Weizenstärke, Hartweizenmehl, Salz, Stärke, Dextrose, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Stabilisator: Methylcellulose, Gewürze, getrocknetes Hühnereiklar, Hefe - Kann Spuren von Milchprodukten, Soja und Sellerie enthalten.
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant
Energie (kJ / kcal)	472 / 112
Fett	
gesamt	0,50
gesättigte Fettsäuren	0,10
Kohlenhydrate	
gesamt	23,00
davon Zucker	1,00
Eiweiß	2,50
Salz	1,30

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht	Angabe Inhaltsstoff
	vorhanden	

Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	Hühnereiklar
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x	Weizenstärke, Hartweizenmehl
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
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 Pflanzeneiweiß	X
mit Phosphat	X
mit Süßholzextrakt	X
mit Süßungsmittel(n)	X
mit Tafelsüße auf Grundlage von ...	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
Ernährungsformen		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch	X	

gentechnisch verändert		x
ist Formfleisch		x
ist Formfisch		x
Technik		
a) Metalldetektion		x
b) Gewichtskontrolle		x
Tiefkühlprodukt	x	
unter Schutzatmosphäre verpackt		x
Verwendungszweck		
Backofen geeignet		x
Convectomat geeignet		x
Dämpfer geeignet		x
Friteuse geeignet	x	
Mikrowelle geeignet		x
Pfanne geeignet		x
WOK geeignet		x
Zubereitungshinweis	Tiefgefrorenes Produkt ca. 4 Minuten bei einer Fett-Temperatur von 170-175°C frittieren. Die optimale Frittierzeit hängt von der gewünschten Knusprigkeit und dem Bräungsgrad ab	
Sensorische Eigenschaften		
Aussehen	roh: gleichmäßige Zylinderform mit rauer, paniertes Oberfläche, hellbraune Farbe; zubereitet: gleichmäßige Zylinderform mit rauer paniertes Oberfläche, goldbraune Farbe	
Geruch	produkttypisch nach gebackenen Kartoffeln	
Geschmack	produkttypisch nach gebackenen Kartoffeln	
Konsistenz	außen kross, innen locker weich, nicht matschig oder zäh	
Mikrobiologische Daten		
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	10 ⁶	
Escherichia coli (KbE/g)	10 ²	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	5 x 10 ³	
Hefen (KbE/g)		
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	10 ³	
Listeria monocytogenes (KbE/g)		
Milchsäurebakterien (KbE/g)		
Salmonella in (KbE/g)	n.n. in 25g	

Schimmelpilze (KbE/g)

Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

Ballaststoffe in g

BetaCarotin (mg)

Calcium (mg)

Cholesterin (mg)

Eisen (mg)

ungesättigte Fettsäure (mg)

einfach ungesättigte Fettsäure (mg)

mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)

Fluoride (µg)

Folsäure (µg)

Jod (µg)

Kalium (mg)

Kupfer (µg)

Magnesium (mg)

Mangan (µg)

Niacin (mg)

Phosphor (mg)

Selen (µg)

Vitamin A (µg)

Vitamin B1 (µg)

Vitamin B2 (µg)

Vitamin B6 (µg)

Vitamin B12 (µg)

Vitamin C (mg)

Vitamin D (µg)

Vitamin E (µg)

Vitamin H (Biotin) (µg)

Vitamin K (µg)