

<b>Artikel</b>	<b>TK GRIDDIES KARTOFFELGITTER 1,5KG AGRARF</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Agrarfrost Professional</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65011225</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Kartoffelscheiben in Gitterform geschnitten mit würzigem Überzug, vorfrittiert, tiefgefroren, für Backofen und Fritteuse</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 1.5
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Beutel
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<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>	Inverkehrbringer: Agrarfrost GmbH & Co. KG
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton (enthält 5 Beutel)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	Kartoffeln, 10 % Sonnenblumenöl, WEIZENMEHL, Salz, modifizierte Stärke, Gewürze. Kann Spuren von Milchprodukten, Ei, Soja und Sellerie enthalten.
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Inverkehrbringer
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	824 / 197
<b>Fett</b>	
gesamt	10,00
gesättigte Fettsäuren	0,80
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	23,00
davon Zucker	1,00
<b>Eiweiß</b>	2,50
<b>Salz</b>	1,20

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

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

<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<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</b>		x	

<b>bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	
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
<b>Ernährungsformen</b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch	X	

<b>gentechnisch verändert</b>		X
<b>ist Formfleisch</b>		X
<b>ist Formfisch</b>		X
<b>Technik</b>		
a) Metalldetektion		X
b) Gewichtskontrolle		X
<b>Tiefkühlprodukt</b>	X	
<b>unter Schutzatmosphäre verpackt</b>		X
<b>Verwendungszweck</b>		
Backofen geeignet	X	
Convectomat geeignet		X
Dämpfer geeignet		X
Friteuse geeignet	X	
Mikrowelle geeignet		X
Pfanne geeignet		X
WOK geeignet		X

## Zubereitungshinweis

Backofen: Das tiefgefrorene Produkt in einer Lage auf einem Riffelblech oder auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und in die mittlere Schiene schieben. Kein Fett hinzugeben! Ober- und Unterhitze: Auf 220°C vorheizen, bei 200°C ca. 20 - 25 Minuten je nach gewünschter Knusprigkeit und Bräunung fertig backen. Umluft: Auf 200°C vorheizen, bei 180°C ca. 20 - 25 Minuten je nach gewünschter Knusprigkeit und Bräunung fertig backen. Das Produkt zwischendurch wenden. Die optimale Backzeit ist abhängig vom Backgerät und dem gewünschten Bräunungsgrad. Zubereitung in der Friteuse: Das tiefgefrorene Produkt ca. 3 - 4 Minuten bei einer Fett-Temperatur von 170 - 175°C frittieren. Die optimale Frittierzeit hängt von der gewünschten Knusprigkeit und dem Bräunungsgrad ab.

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	roh: gitterförmige Kartoffelscheiben, gleichmäßig helloranger Panadenüberzug, Gewürzanteil erkennbar; zubereitet: gitterförmige Kartoffelscheiben, gleichmäßig goldoranger Panadenüberzug, Gewürzanteil erkennbar
Geruch	produkttypisch, würzig, nach gebackenen Kartoffeln
Geschmack	produkttypisch, würzig, nach gebackenen Kartoffeln
Konsistenz	außen kross, innen weich, nicht matschig

## Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	10 <sup>5</sup> KBE/g
-------------------------------	-----------------------

Escherichia coli (KbE/g)	10 <sup>1</sup> KBE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	10 <sup>3</sup> KBE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	10 <sup>2</sup> KBE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	negativ/25g
Schimmelpilze (KbE/g)	

## Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

Ballaststoffe in g	2,50
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)**