

<b>Artikel</b>	<b>TK HERZOGINKARTOFFEL 2,5KG AGRARFROST</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Agrarfrost Professional</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65011226</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Herzogin-Kartoffeln, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 2.5
<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>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton (enthält 2 Beutel)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	Kartoffeln, modifizierte WEIZENSTÄRKE, SAHNE, BUTTER, VOLLMILCHPULVER, Salz, modifizierte Stärke, VOLLMILCH, getrocknetes HÜHNEREIKLAR, Dextrose, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Gewürze. Kann Spuren von Soja und Sellerie enthalten.
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Inverkehrbringer
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	458 / 108
<b>Fett</b>	
gesamt	1,10
gesättigte Fettsäuren	0,80
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	21,00
davon Zucker	1,30
<b>Eiweiß</b>	2,50
<b>Salz</b>	1,00

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

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

	vorhanden	
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x	Hühnereiklar
<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	Weizenstärke
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	Sahne, Butter, Vollmilchpulver, Vollmilch
<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>Zusatzstoffe</b>		
	ja	nein

<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	x
<b>chininhaltig</b>	x
<b>coffeinhaltig</b>	x
<b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>	x
<b>geschwärzt</b>	x
<b>geschwefelt</b>	x
<b>gewachst</b>	x
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>	x
<b>mit Antioxidationsmittel</b>	x
<b>mit Aromastoffen</b>	x
<b>mit Azofarbstoffen</b>	x
<b>mit Emulgatoren</b>	x
<b>mit Farbstoff</b>	x
<b>mit Geschmacksverstärker</b>	x
<b>mit Konservierungsstoff</b>	x
<b>mit Nitrat</b>	x
<b>mit Nitritpökelsalz</b>	x
<b>mit Phosphat</b>	x
<b>mit Süßholzextrakt</b>	x
<b>mit Süßungsmittel(n)</b>	x
<b>taurinhaltig</b>	x
<b>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)</b>	x

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
<b>aufgetaut</b>		x
<b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b>		x
<b>Bio</b>		x
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		x
Koscher		x
Vegan		x
vegetarisch		x
lactosefrei		x

glutenfrei	x
<b>gentechnisch verändert</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
Kochtopf geeignet	x

<b>Zubereitungshinweis</b>	Friteuse: Tiefgefrorenes Produkt ca. 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: gleichmäßige Rosettenform, scharfkantige Ausformung, hellgelbe Farbe; zubereitet: gleichmäßige Rosettenform, scharfkantige Ausformung, goldgelbe Farbe
Geruch	produkttypisch, nach Kartoffelpüree, leicht würzig
Geschmack	produkttypisch, nach Kartoffelpüree, leicht würzig
Konsistenz	außen kross, innen locker weich

### Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	10 <sup>6</sup> KBE/g
Escherichia coli (KbE/g)	10 <sup>2</sup> KBE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	5 x 10 <sup>3</sup> KBE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	10 <sup>3</sup> KBE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	negativ/25g
Schimmelpilze (KbE/g)	