

Artikel	TK KNUSPER-GEM.-TASCHEN 75G CA. 16ST AV
Marke (Eigenmarke)	Avita
Artikelnummer	65011230
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	zylindrisch ausgeformet Kartoffeltaschen, vorgebacken und tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	16 x 75
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Beutel
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Schne-frost Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 5 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Mantel (80%): Kartoffeln, Gemüse (Karotten, Broccoli) 25,5%, Rapsöl, Reismehl, Speisesalz, Gewürze, Kartoffelstärke, Dextrose. Füllung (20%): FRISCHKÄSE, Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Gurken [Gurken, Brantweinessig, Salz], Paprika, Knoblauch), SAUERMILCHERZEUGNIS, JOGHURT, Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Schnittlauch, Speisesalz, Trinkwasser, Gewürze
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	722 / 173
Fett	
gesamt	9,50
gesättigte Fettsäuren	2,90
Kohlenhydrate	
gesamt	18,00
davon Zucker	2,70
Eiweiß	2,70
Salz	1,50

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
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		Frischkäse, Sauermilcherzeugnis, Joghurt
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	

Zusatzstoffe

	ja	nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher	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
Ernährungsformen		
Halal		x
Koscher		x
Vegan		x

vegetarisch	x	
lactosefrei		x
glutenfrei	x	
gentechnisch verändert		x
<u>Verwendungszweck</u>		
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. 14 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen. Backofen (Umluft): Backofen (Umluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 17 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier fertig backen. Backofen (Ober-/Unterhitze): Backofen (Ober-/Unterhitze) auf 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 18 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier fertig backen. Fritteuse: Das tiefgefrorene Produkt bei 160 °C ca. 7 Minuten frittieren.
----------------------------	--

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	zylindrisch, an beiden Enden abgeflacht und geschlossen
Geruch	arteigen
Geschmack	Kartoffelmantel: leicht gewürzt; Innenmasse: nach Frischkäse und einer ausgewogene
Konsistenz	Kruste: kross, Raspel mit festem Biss; Innenmasse: cremig mit homogen verteilten

Mikrobiologische Daten

	PCA; VRBD; TBA; BPA
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	100.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	10 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	10 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	

Schimmelpilze (KbE/g)