

Artikel	TK COUNTRY STEAK WEDGES GEW. 2,5KG AGRAR
Marke (Eigenmarke)	Agrarfrost Professional
Artikelnummer	65011231
Artikelbeschreibung	Kartoffelspalten mit Schalenrücken, gewürzt, tiefgefroren, für Backofen und Fritteuse
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2.5
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
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	Inverkehrbringer: Agrarfrost GmbH & Co. KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 2 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Kartoffeln, 6 % Sonnenblumenöl, WEIZENMEHL, Salz, modifizierte Stärke, Gewürze. Kann Spuren von Milchprodukten, Ei, Soja und Sellerie enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Inverkehrbringer
Energie (kJ / kcal)	625 / 149
Fett	
gesamt	6,00
gesättigte Fettsäuren	0,50
Kohlenhydrate	
gesamt	20,00
davon Zucker	1,00
Eiweiß	2,50
Salz	0,90

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	Weizenmehl	
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
Zusatzstoffe			
	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 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
<u>Ernährungsformen</u>		
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

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. 25 Minuten je nach gewünschter Knusprigkeit und Bräunung fertig backen. Umluft: Auf 200°C vorheizen, bei 180°C ca. 20 Minuten je nach gewünschter Knusprigkeit und Bräunung fertig backen. Das Produkt zwischendurch wenden. Die optimale Backzeit ist abhängig vom Backgerät und dem gewünschten Bräunungsgrad.
Friteuse: Tiefgefrorenes 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: Kartoffelspalten mit Schale, mit gleichmäßigem orangem Panadenüberzug, Gewürzanteil erkennbar; zubereitet: Kartoffelspalten mit Schale, mit gleichmäßigem braunorangem 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 ⁵ KBE/g
Escherichia coli (KbE/g)	10 ¹ KBE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	231 KBE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	230 KBE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	negativ/25g

Schimmelpilze (KbE/g)