

<b>Artikel</b>	<b>TK POTATO MOZARELLA STICKS AGRARFROST</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>65011246</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Kartoffelsticks mit Mozzarella</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 1
<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>	Agrarfrost GmbH & Co.KG
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	bei -18°C
<b>Zutatenliste</b>	Kartoffeln, 22% Mozzarella (Milch), Sonnenblumenöl, Weizenmehl, Stärke, Salz, Reismehl, Molkeneiweiß (Milch), Gewürze, Kräuter, Hefe
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1058 / 253
<b>Fett</b>	
gesamt	13,00
gesättigte Fettsäuren	4,20
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	25,00
davon Zucker	1,00
<b>Eiweiß</b>	8,00
<b>Salz</b>	1,30

## 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		Mozzarella, Molkeneinweiß
<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 SO2</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>			
	<b>ja</b>	<b>nein</b>	
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	x		
<b>chininhaltig</b>		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	
gentechnisch verändert		X
ist Formfleisch		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
<b>Zubereitungshinweis</b>	Fritteuse: Bei 170-175°C ca. 1,5-2 Minuten frittieren. Pfanne: Fett in der Pfanne erhitzen. Tiefgefrorenes Produkt in die Pfanne legen, bei mittlerer Hitze ca. 5-7 Minuten braten, zwischendurch mehrmals wenden, je nach gewünschter Bräunung und Knusprigkeit.
<b>Sensorische Eigenschaften</b>	
Aussehen	gleichmäßig längliche Stäbchen, leicht raue Oberfläche, Gewürzanteil erkennbar, hellbraune bis goldbraune Farbe
Geruch	produkttypisch nach gebackenen Kartoffeln
Geschmack	produkttypisch nach gebackenen Kartoffeln und Mozzarella, würzig
Konsistenz	außen kross, innen weich mit leichtem Biss, nicht matschig oder zäh
<b>Mikrobiologische Daten</b>	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	<10 <sup>5</sup>
Escherichia coli (KbE/g)	<10 <sup>1</sup>
Enterobacteriaceae (KbE/g)	<10 <sup>3</sup>
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	<10 <sup>2</sup>
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)**