

Artikel	TK POMMES STEALTH 6x6 2,5KG LAMB WESTON
Marke (Eigenmarke)	Lamb Weston
Artikelnummer	65011251
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Pommes Frites 6 x 6 mm, tiefgekühlt
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	Lamb Weston / Meijer
Zertifizierungsstatus Hersteller	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 4 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Kartoffeln (86%), Panade (7%) (modifizierte Stärke, Reismehl, Stärke, Salz, Triebmittel: E450 Diphosphat, E500 Natriumcarbonat; Verdickungsmittel: E415 Xanthan; Gewürzextrakte [Kurkuma, Paprika], Traubenzucker), Sonnenblumenöl (7%)
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	725 / 173
Fett	
gesamt	6,60
gesättigte Fettsäuren	0,80
Kohlenhydrate	
gesamt	25,00
davon Zucker	0,50
Eiweiß	2,30
Salz	0,55

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

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

	vorhanden
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
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
<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	Friteuse: +/- 3 min. bei 175 °C. Backofen +/- 16-20 min. bei 200 °C. Je nach Verwendung in der Küche können die Garzeiten eventuell von den auf der Verpackung angegebenen Richtlinien abweichen. Für beste Ergebnisse sollte das Produkt vorzugsweise im gefrorenen Zustand gegart werden. Bei einem vorherigen Auftauen des Produkts (Aufbewahrungstemperatur unter 7 °C) muss die Garzeit entsprechend angepasst (verkürzt) werden. Die Garzeit sollte nicht wesentlich überschritten werden.
----------------------------	--

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Das gegarte Produkt hat einen leicht knusprigen Biss mit einer gleichmäßig geschmeidigen, leicht festen inneren Konsistenz. Farbe tiefgekühlt: gleichmäßig weiß; Farbe gegart: gleichmäßig leicht goldgelb
Geruch	arteigen, ohne Fremdgeruch
Geschmack	Das gegarte Produkt hat einen frischen, vollen Kartoffelgeschmack ohne Beigeschm
Konsistenz	arteigen

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	