

Artikel	TK SWEET POTATOE WÜRFEL 2,27KG AVIKO
Marke (Eigenmarke)	Aviko
Artikelnummer	65011325
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Süßkartoffelwürfel 12 x 12 x 15 mm beschichtet, vorgebacken, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2.27
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Flachbeutel
Verpackungsmaterial	LD-PE
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Aviko B.V.
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Wellpappen-Faltkiste (enthält 5 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Süßkartoffeln, Rapsöl, Modifizierte Stärke, Reismehl, Dextrin, Salz, Backtriebmittel: Natriumkarbonat, Dinatriumdiphosphat; Farbstoff: Paprikaextrakt; Verdickungsmittel: Xanthan
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	700 / 170
Fett	
gesamt	7,50
gesättigte Fettsäuren	1,10
Kohlenhydrate	
gesamt	22,00
davon Zucker	7,10
Eiweiß	1,50
Salz	0,40

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
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	Pfanne: 10-15 Min. Friteuse: Max. 175 °C, Portion ca. 500g, 3-3,5 Min. Backofen: 220 °C, 15-18 Min. Kombidämpfer: 190 °C kein Dampf, 9-13 Min.
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	charakteristisch für Süßkartoffelwürfel
Geruch	Ein angenehmer Geruch, charakteristisch für frittierte Süßkartoffeln.
Geschmack	Ein angenehmer Geschmack, charakteristisch für frittierte Süßkartoffeln.
Konsistenz	Leicht knusprige Kruste mit einer einheitlichen glatten Innenseite einer gekocht
Mikrobiologische Daten	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	100.000 cfu/g
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1.000 cfu/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	500 cfu/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	