

Artikel	TK GEMÜSERÖSTI CA. 75G 2,5KG AVITA
Marke (Eigenmarke)	Avita
Artikelnummer	65013003
Artikelbeschreibung	Gemüse-Rösti, Stückgewicht ca. 75g, hergestellt aus Kartoffelraspeln, Möhren, Zucchini, Romanesco, Paprika, Zwiebeln und Gewürzen, ausgeformt, vorgebacken und freifließend tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2.5
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Beutel
Verpackungsmaterial	LD-Polyethylen
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 2 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Kartoffeln 55%, Gemüse 27% (Möhren, Zucchini, Romanesco, Paprika, Zwiebeln), Palmöl, HÜHNERVOLLEIPULVER, Stärke (Mais, Kartoffeln), HARTWEIZENGRIESS, modifizierte Maisstärke, Gewürze, Speisesalz, WEIZENGLUTEN, Verdickungsmittel: Xanthan; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure; Zucker
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	549 / 131
Fett	
gesamt	4,20
gesättigte Fettsäuren	2,00
Kohlenhydrate	
gesamt	18,00
davon Zucker	2,50
Eiweiß	4,00
Salz	1,10

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Hühnervolleipulver
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizengluten, Hartweizengrieß
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
Ernährungsformen		
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

Kombidämpfer: Kombidämpfer (Heißluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 9 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen. Backofen (Ober-/Unterhitze): Backofen (Ober-/Unterhitze) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 15 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier fertig backen. Pfanne: Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze knusprig braten. Dabei mehrmals wenden. Fritteuse: Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 4 Minuten frittieren.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	ungleichmäßiges, geformtes Rösti; Farbe gefroren: hellbraun mit sichtbarem Gemüse; Farbe zubereitet: goldbraun bis braun
Geruch	nach Gemüse, Röstigeruch
Geschmack	nach Gemüse, Röstigeschmack
Konsistenz	Kruste: kross; Innenmasse: Gemüse mit festem Biss

Mikrobiologische Daten

	PCA/72 h/30°C; VRBD/24 h/37 °C; TBA/24 h/44 °C; BPA/48 h/37 °C
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)