



Spezifikation

Version 03-09/2014

Datum 07.10.14

Seite: 1

Art.Nr 622018 Bezeichnung Rösti wie hausgemacht

Beschreibung: Flaches, annähernd rund geformtes Rösti mit farblich unterschiedlicher Oberfläche von goldgelb bis leicht bräunlich. Vorgebacken in reinem Pflanzenöl, tiefgekühlt.

Zutaten: Kartoffeln 88 %, Palmöl 6%, Kartoffelstärke, jodiertes Salz, Traubenzucker, Aroma.

Zubereitung: Pfanne: Etwas Öl oder Fett in der Pfanne erhitzen. Die tiefgekühlten Rösti bei mittlerer Hitze ca. 4-5 Minuten goldbraun braten.

Kombi-Dämpfer: Den Kombi-Dämpfer auf 190-200°C vorheizen. Die tiefgekühlten Rösti ca. 14-17 Minuten goldbraun backen.

Fritteuse: Die tiefgekühlten Rösti in das auf 170-180°C erhitze Frittierfett-/öl geben und ca. 4-5 Minuten goldbraun frittieren.

Tipp: überschüssiges Fett mit etwas Küchenpapier abtupfen.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Allgemeine Bed.: Artikelnummer: 22142

Sensorik: Geruch und Geschmack: typisch nach Kartoffeln mit einer leichten Frittiernote, ohne Fremdgeruch oder -geschmack.  
Konsistenz: außen knusprig, im Kern mit leichtem Biss, nicht zu weich oder verkocht.

MHD & Lagerbed.: 18 Monate, bei mind. - 18 °C lagern.

Kennwerte		Untergrenze	Richtwert	Obergrenze	ME
Physikalisch	Stückgewicht einzeln	47,000	50,000	53,000	g
	Stückgew. durchsch.	50,000	51,000	52,000	g
	Durchmesser Obergr		80,000	90,000	mm
	Durchmesser Untergr	70,000	80,000		mm
	Höhe	13,000	15,000	17,000	mm
Chemisch	Wassergehalt			65,000	%
	Fettgehalt	4,000	6,000	8,000	%
	Salzgehalt	1,000	1,200	1,400	%
	Freie Fettsäuren			1,000	%
Optisch	Peroxidzahl			10,000	mml
	Bruch			1,000	Stk
	Flecken Gesamt			20,000	Pkt
	Backfarbe TK	USDA	1,000	2,000	
	Backfarbe zub.	USDA	3,000	4,000	
Sensorisch	Knusprigkeit	Noten 9-1	6,000	9,000	
	Geschmack	Noten 9-1	6,000	9,000	
Mikrobiologisch	Gesamtkeimzahl		10.000,000	100.000,000	/g
	Enterobacteriaceae		100,000	1.000,000	/g
	E. coli		10,000	100,000	/g
	Schimmel		100,000	1.000,000	/g
	Hefen		100,000	1.000,000	/g
	koag. pos. Staph.		10,000	100,000	/g
	Bacillus cereus		100,000	1.000,000	/g
	L. monocytogenes		10,000	100,000	/g
Salmon. negativ in			25,000	g	

Nährwerte		tiefgekühlt—100g	GDA—	zubereitet—100g	GDA—
Energie		183,45 kcal	9,17 %	0,00 kcal	0,00 %
		768,10 KJ	9,17 %	0,00 kJ	0,00 %
Fett		1,94 BE		0,00 BE	
		8,50 %	12,14 %	g	0,00 %
ges. Fettsäuren		4,30 g	21,50 %	g	0,00 %
Kohlenhydrate		23,30 g	8,63 %	g	0,00 %
Zucker		0,70 g	0,78 %	g	0,00 %
Ballast		2,30 g	9,20 %	g	0,00 %
Eiweiß		2,30 g	4,60 %	g	0,00 %
Salz		1,30 g	21,67 %	0,00 g	0,00 %
Natrium		0,52 g	21,67 %	g	0,00 %



### Spezifikation

Nährwerte	Energie	tiefgekühlt—100g		zubereitet—100g	
			GDA		GDA
		172,89 kcal	8,64 %	0,00 kcal	0,00 %
		723,90 KJ	8,64 %	0,00 kJ	0,00 %
		2,17 BE		0,00 BE	
	Fett	6,00 %	8,57 %	g	0,00 %
	ges. Fettsäuren	2,40 g	12,00 %	g	0,00 %
	Kohlenhydrate	26,00 g	9,63 %	g	0,00 %
	Zucker	1,00 g	1,11 %	g	0,00 %
	Ballast	2,60 g	10,40 %	g	0,00 %
	Eiweiß	2,30 g	4,60 %	g	0,00 %
	Salz	1,28 g	21,25 %	0,00 g	0,00 %
	Natrium	0,51 g	21,25 %	g	0,00 %

Nährwerte	Energie	tiefgekühlt—100g		zubereitet—100g	
			GDA		GDA
		172,89 kcal	8,64 %	0,00 kcal	0,00 %
		723,90 KJ	8,64 %	0,00 kJ	0,00 %
		2,17 BE		0,00 BE	
	Fett	6,00 %	8,57 %	g	0,00 %
	ges. Fettsäuren	2,40 g	12,00 %	g	0,00 %
	Kohlenhydrate	26,00 g	9,63 %	g	0,00 %
	Zucker	1,00 g	1,11 %	g	0,00 %
	Ballast	2,60 g	10,40 %	g	0,00 %
	Eiweiß	2,30 g	4,60 %	g	0,00 %
	Salz	1,28 g	21,25 %	0,00 g	0,00 %
	Natrium	0,51 g	21,25 %	g	0,00 %

Allergene	Bestandteile	Info	enthalten	Mg Me	
	Glutenhaltige Prod.		<input type="checkbox"/>		
	Krebstiere & Produkt		<input type="checkbox"/>		
	Eier & Eierzeugnisse		<input type="checkbox"/>		
	Fisch & Fischprod.		<input type="checkbox"/>		
	Erdnüsse & Produkte		<input type="checkbox"/>		
	Soja & Sojaprodukte		<input type="checkbox"/>		
	Milch & Milchprod.		<input type="checkbox"/>		
	Schalenfrüchte		<input type="checkbox"/>		
	Sesamsamen & Prod.		<input type="checkbox"/>		
	Sulfit > 10mg/kg	im Endprodukt < 10 mg/kg	<input type="checkbox"/>		
	Sellerie		<input type="checkbox"/>		
	Senf & Senfprodukte		<input type="checkbox"/>		
	Lupine & Produkte		<input type="checkbox"/>		
	Weichtiere		<input type="checkbox"/>		

GMO Im Sinne der VO (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und der VO (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln, enthält das Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand keine gentechnisch veränderten Organismen bzw. ist nicht aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt.

[Ende]