



Spezifikation

Version 01-09/2009

Datum 07.10.14

Seite: 1

Art.Nr 625001
 Bezeichnung Polentini nvgb.

Beschreibung: Polentataler aus gekochtem Maisgrieß, gleichmäßig rund geformt, goldgelbe Farbe. Nicht vorgebacken, tiefgekühlt.

Zutaten: Wasser, Maisgrieß 25 %, pflanzliches Öl (Raps), Kartoffeln, Kartoffelstärke, MILCHEIWEISS, jodiertes Salz, Gewürz.

Zubereitung:
 Pfanne: Etwas Margarine oder Pflanzenfett in der Pfanne erhitzen. Die leicht angetauten Polenta-Taler ca. 6 - 8 Minuten knusprig braten. Gelegentlich vorsichtig wenden.
 Kombi-Dämpfer: Tiefgekühlte Polenta-Taler auf einem Lochblech gleichmäßig verteilen und bei 85° C für ca. 8 - 10 Minuten dämpfen.
 Fritteuse: Die tiefgekühlten Polenta-Taler in das auf 170 - 180 °C erhitzte Feittierfett/-öl geben und ca. 4 - 6 Minuten goldbraun frittieren.
 Mikrowelle: Tiefgekühlte Polenta-Taler kräftig mit Wasser benetzen. 3 Stück/750-800 W/ca. 3 Minuten; 6 Stück/750-800 W/ca. 5 Minuten; 9 Stück/750-800 W/ca. 8 Minuten zugedeckt auf einem mikrowelleneigneten Teller erhitzen.
 Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Sensorik: Geruch und Geschmack: typisch nach gekochtem Maisgrieß, leicht gewürzt, ohne Fremdgeruch oder -geschmack.
 Konsistenz: bissfest, nicht zu weich oder verkocht.

MHD & Lagerbed.: 15 Monate, bei mind. - 18 °C lagern.

Kennwerte		Untergrenze	Richtwert	Obergrenze	ME
Physikalisch	Stückgew. durchsch.	37,000	39,000	41,000	g
	Durchmesser	58,000	59,500	61,000	mm
	Höhe	14,000	15,500	17,000	mm
Chemisch	Wassergehalt	ca.	68,000		%
	Fettgehalt	ca.	6,000		%
	Salzgehalt	ca.	1,200		%
Optisch	Backfarbe TK	USDA			
Mikrobiologisch	Gesamtkeimzahl		500.000,000	1.000.000,000	/g
	Enterobacteriaceae		1.000,000	5.000,000	/g
	E. coli		10,000	100,000	/g
	Hefen		500,000	1.000,000	/g
	Schimmel		500,000	1.000,000	/g
	koag. pos. Staph.		10,000	100,000	/g
	Bacillus cereus		1.000,000	10.000,000	/g
	L. monocytogenes		10,000	100,000	/g
Salmon. negativ in				25,000 g	

Nährwerte	Energie	tiefgekühlt—100g		zubereitet—100g	
			GDA—		GDA—
		121,38 kcal	6,07 %	0,00 kcal	0,00 %
		508,20 KJ	6,07 %	0,00 kJ	0,00 %
		1,86 BE		0,00 BE	
	Fett	1,80 %	2,57 %	g	0,00 %
	ges. Fettsäuren	0,20 g	1,00 %	g	0,00 %
	Kohlenhydrate	22,30 g	8,26 %	g	0,00 %
	Zucker	1,20 g	1,33 %	g	0,00 %
	Ballast	2,50 g	10,00 %	g	0,00 %
	Eiweiß	2,50 g	5,00 %	g	0,00 %
	Salz	0,95 g	15,83 %	0,00 g	0,00 %
	Natrium	0,38 g	15,83 %	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"/>	

mehr...



Milch & Milchprod.	Milcheiweiß	<input checked="" 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]