



Spezifikation

Version 02-03/2012

Datum 07.10.14

Seite: 1

Art.Nr 622096 Bezeichnung Kartoffel Knusper Taschen Frischkäse/Kräuter

Beschreibung: Länglicher Röstiriegel mit Frischkäse-Kräuter-Füllung. Röstimantel goldgelb bis leicht bräunlich, Füllung weiß mit sichtbaren Kräutern. In reinem Sonnenblumenöl vorgebacken, tiefgekühlt.

Zutaten: Kartoffeln 71 %, FRISCHKÄSE 13 %, Sonnenblumenöl, Kartoffelstärke, SAHNE, jodiertes Salz, modifizierte Maisstärke, MOLKENEIWEISS, Traubenzucker, Kräuter, Gewürze.

Zubereitung: IM BACKOFEN:
 Heißluft: Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die tiefgekühlten Kartoffel Knusper-Taschen 1-lagig auf dem Backblech verteilen und ca. 16 - 18 Minuten knusprig backen.

Ober- und Unterhitze: Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die tiefgekühlten Kartoffel Knusper-Taschen 1-lagig auf dem Backblech verteilen und ca. 17 - 19 Minuten knusprig backen.

IN DER PFANNE:

Etwas Fett in eine (beschichtete) Pfanne geben und die angetauten Kartoffel Knusper-Taschen bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 5 - 8 Minuten goldbraun braten. Mehrmals wenden!

AUF DEM GRILL: Die tiefgekühlten oder angetauten Kartoffel Knusper-Taschen auf den heißen Grill legen und bis zur gewünschten Bräunung und Knusprigkeit grillen. Zwischendurch mehrmals wenden.

Wir empfehlen: Antauen in der Mikrowelle: 2 Stück ca. 1 Minute / 900 Watt, für jedes weitere Stück zusätzlich 1/2 Minute.

Bei Zimmertemperatur: ca. 1/2 Stunde antauen lassen.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Sensorik: Geruch und Geschmack: Röstimantel typisch nach frittierten Kartoffeln, Füllung nach Frischkäse und frischen Kräutern, ohne Fremdgeruch oder -geschmack.

Konsistenz: außen knuspriger Röstimantel, innen eine cremige Frischkäse-Kräuter-Füllung.

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

Kennwerte			Untergrenze	Richtwert	Obergrenze	ME
Physikalisch	Breite	ca.		30,000		mm
	Länge		8,500	10,000	12,000	cm
	Höhe	ca.		25,000		mm
	Stückgew. durchsch.		57,000	60,000	63,000	g
Chemisch	Kerntemperatur				-15,000	°C
	Wassergehalt	ca.		64,000		%
	Fettgehalt	ca.	7,700	9,200	10,700	%
	Salzgehalt	ca.		1,350	1,500	%
	Freie Fettsäuren				1,000	%
Optisch	Peroxidzahl				10,000	mvl
	Backfarbe TK	USDA	1,000		2,000	
	Backfarbe zub.	USDA	2,000		3,000	
Mikrobiologisch	Gesamtkeimzahl			50.000,000	500.000,000	/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.			100,000	1.000,000	/g
	Bacillus cereus			100,000	1.000,000	/g
	L. monocytogenes			10,000	100,000	/g
Salmon. negativ in					25,000 g	



		tiefgekühlt—100g	GDA	zubereitet—100g	mehr... GDA
Nährwerte	Energie	kcal	%	kcal	%
		KJ	%	kJ	%
		BE		BE	
	Fett	%	%	g	%
	ges. Fettsäuren	g	%	g	%
	Kohlenhydrate	g	%	g	%
	Zucker	g	%	g	%
	Ballast	g	%	g	%
	Eiweiß	g	%	g	%
	Salz	g	%	g	%
Natrium	g	%	g	%	

		tiefgekühlt—100g	GDA	zubereitet—100g	GDA
Nährwerte	Energie	182,14 kcal	9,11 %	185,69 kcal	9,28 %
		762,60 KJ	9,11 %	777,50 kJ	9,28 %
		1,75 BE		1,83 BE	
	Fett	9,20 %	13,14 %	9,10 g	13,00 %
	ges. Fettsäuren	3,00 g	15,00 %	3,00 g	15,00 %
	Kohlenhydrate	21,00 g	7,78 %	22,00 g	8,15 %
	Zucker	1,70 g	1,89 %	1,60 g	1,78 %
	Ballast	2,20 g	8,80 %	2,40 g	9,60 %
	Eiweiß	2,80 g	5,60 %	2,80 g	5,60 %
	Salz	1,35 g	22,50 %	1,73 g	28,75 %
Natrium	0,54 g	22,50 %	0,69 g	28,75 %	

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.	Frischkäse, Sahne, Molkeneiweiß	<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]