



## Produktspezifikation

### Artikel/Verkehrsbezeichnung:

**Quick Oven Pommes Frites - (2.000 g)**

Vorfrittierte Backofen Pommes Frites

**Artikelnummer: TK4000**

**Zutaten:** Kartoffeln (91,5 %), Sonnenblumenöl (8,5 %), Dextrose

### Spezifikation unzubereitetes Produkt

Länge	> 75 mm	(Min)	15 %
Länge	> 50 mm	(Max)	65 %
Länge	< 25 mm	(Max)	2%
Totale Defekte	> 12 mm	(Max)	3 Stk./1.000 g
Totale Defekte	6 – 12mm	(Max)	10 Stk./1.000 g
Totale	3 – 6 mm	(Max)	35 Stk./1.000 g
Splitter		(Max)	15 Stk./1.000 g
Grüne Stücke		(Max)	1 %
Schalenreste/Blau	Grau	(Max)	6 Stk./1.000 g
Schnittdefekte		(Max)	4 Stk./1.000 g
Verbrannte Stücke		(Max)	1 Stk./1.000 g
Stücke zusammen gefroren			6 Stk./1.000 g
Feuchtegehalt		(Max)	55 %
Feuchtegehalt		(Ziel)	53 %
Feuchtegehalt		(Min)	51 %

### Spezifikation zubereitetes Produkt

Agtron	Danach	(Min)	55 Agtron
Agtron	Danach	(Max)	65 Agtron
Agtron	Danach	(Ziel)	60 Agtron
USDA	Danach	(Ziel)	2 USDA
USDA	Danach	(Min)	1,5 USDA
USDA	Danach	(Max)	2,5 USDA
USDA	Vorher	(Min)	0 USDA
USDA	Vorher	(Max)	1 USDA
USDA	Vorher	(Ziel)	0,5 USDA
Verfärbt wenig A		(Max)	10 Stk./750 g
Verfärbt wenig A		(Ziel)	8 Stk./750 g
Verfärbt hoch B		(Max)	4 Stk./750 g
Verfärbt hoch B		(Ziel)	3 Stk./750 g
Verfärbt kritisch C		(Max)	0,2 Stk./750 g
Verfärbt kritisch C		(Ziel)	0 Stk./750 g
Total inklusive Marmorierung		(Max)	18 Stk./750 g
Total inklusive Marmorierung		(Ziel)	15 Stk./750 g
Weiche Kanten		(Max)	10 Stk./750 g



## Sensorische Information

Geschmack	typischer Kartoffelgeschmack
Geruch	schwach süßlicher Geruch
Äußere Textur	leicht knusperig
Interne Textur	überwiegend mehlig
Mehligkeit D/E (Min)	18 Stk./20 Stk.
Knusprigkeit (Min)	14 Stk./20 Stk.
Standzeit	3 Minuten

## Zubereitungs- und Behandlungshinweise

### Zubereitungsmethode Professionelle Öfen

Kleine Mengen des Produktes in einem Korb für  $\pm 4$  Minuten, bei relativer Luftfeuchtigkeit von  $\pm 60\%$  und  $\pm 220^\circ\text{C}$  in einem professionellen Ofen backen. Vor dem Servieren auf saugfähigem Papier abtropfen lassen.

### Lagerungsbedingungen

Lagerung bei  $-18^\circ\text{C}$ ; MHD bei Produktion 24 Monate; RLZ bei Anlieferung 30 Tage. Nach dem Ablauf des Verfalldatums nicht mehr verzehren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

## Nährwertangaben

Vorgegart/Tiefgefroren

Brennwert (kJ)	942 kJ
Brennwert (kcal)	224 kcal
Fett (g)	8,5 g
Gesättigte Fettsäuren (g)	1,2 g
Einfach gesättigte Fettsäuren (g)	g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g)	g
Kohlenhydrate (g)	32,1 g
Davon Zucker < (g)	1,0 g
Eiweiß (g)	3,2 g
Salz (g)	0,1 g
Balaststoffe (g)	3,3 g
Transfett <(g)	0,2 g

Nährwertangaben sind Durchschnittswerte pro 100 g Produkt

Dieses Produkt ist frei von genmanipulierten Rohmaterialien und Zutaten und frei von genmanipulierten Organismen.

## Mikrobiologische Information

Coliforms	(Max)	1.000 cfu/g
E-Coli	(Max)	10 cfu/g
Staphylococcus Aureus	(Max)	100 cfu/g
Schimmel & Hefe	(Max)	500 cfu/g
Salmonellen in 25 G		abwesend cfu/25 g
Gesamtkeimzahl	(Max)	100.000 cfu/g
Lysteria monocytogenes		abwesend cfu/25 g



## ALBA-Liste (Ernährungs-Intoleranz)

Milchweiß	Nein	Nüsse und Nussderivate	Nein
Schwein und Schweinderivate	Nein	Sellerie	Nein
Huhn- und Hühnderivate	Nein	Karotten	Nein
Fisch und Fischderivate	Nein	Lupine	Nein
Schellfisch und Krustentiere	Nein	Senf	Nein
Mais und Maisderivate	Nein	Muscheln	Nein
Kakao	Nein	Buchweizen	Nein
Hülsenfrüchte	Nein	Getreide	Nein
Laktose	Nein	Nussöl	Nein
Ei	Nein	Erdnuss	Nein
Soyaproteine	Nein	Erdnussöl	Nein
Sojabohnenöl	Nein	Sesamsaat	Nein
Gluten	Nein	Sesamöl	Nein
Weizen	Nein	Glutamine	Nein
Roggen	Nein	Sulfite (SO <sub>2</sub> , E220-228) >10 ppm	Nein
Rindfleisch und Rindfleischderivate	Nein	Koriander	Nein

## Folien Information

H-Code der Folie	H4751.001
Inhalt	2.000 g
Gewichtsanforderung	E-mark
Maße L x B	520 mm x 630 mm
Nettogewicht	17 g
Material	PE-Whit
EAN Folie	8710679143527
Kodierung	01A
Extra Druck	
Löcher im Material	Ja
Anzahl der Farben	6
Schnell Öffnung	Nein

## Karton Information

H-Code des Kartons	H5974.000
Anzahl der Beutel im Karton	4
Maße L x B x H	384 mm x 256 mm x 300 mm
Nettogewicht	371 g
Material	Vorgedruckt
EAN Karton	8710679143510
Kodierung	01A
Extra Druck	
Anzahl der Farben	2
Farbe des Tape	H3739 – Tape transparent
Farbe des Tape	



## Paletten Information

H-Code	H3001
Anzahl der Lagen	6
Anzahl der Kartons pro Palette	54
Maximale Palettenhöhe	2100 mm
Aktuelle Palettenhöhe	2010 mm
Material	H3001 – Europalette EPAL gebraucht
EAN-128	08710679154462
Foliert	Ja
Lagenblätter	Nein
Duo Pallette	Nein

## Disclaimer

Die Qualität unserer Produkte kann je nach Rohmaterial und Produktionsbedingungen variieren. Die Angaben in diesem Datenblatt geben eine Indikation der typischen Werte für dieses Produkt. Es können daher keinerlei Rechte aus den Angaben aus diesem Datenblatt abgeleitet werden.

Alle Produkte entsprechen der Europäischen und lokalen Gesetzgebung.