



Spezifikation

Version 01-10/2011

Datum 07.10.14

Seite: 1

Art.Nr 622190
Bezeichnung Pfannnrösti classic 220 g

Beschreibung: Annähernd kreisrund geformte Röstiböden, goldgelbe bis goldbraune Farbe, vorgebacken in reinem Pflanzenöl, tiefgekühlt.

Zutaten: Kartoffeln 85 %, Palmöl, Kartoffelstärke, jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodat), Dextrose, Gewürz.

Zubereitung: Pfanne: Etwas Öl oder Fett in der Pfanne oder Grillplatte erhitzen. Die tiefgekühlten oder angetauten Rösti bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 3 - 4 Minuten goldbraun braten.

Kombi-Dämpfer: Den Kombi-Dämpfer auf 190 - 200 °C vorheizen. Die tiefgekühlten Rösti auf einem Lochblech verteilen und ca. 10 – 15 Minuten bis zur gewünschten Knusprigkeit backen.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Sensorik: Geruch und Geschmack: typisch nach frittierten Kartoffeln, ohne Fremdgeruch oder -geschmack.
Konsistenz: außen knusprig, innen mit leichtem Biss, nicht zu weich oder verkocht.

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

Kennwerte			Untergrenze	Richtwert	Obergrenze	ME
Physikalisch	Stückgew. durchsch.	ca.		220,000		g
	Höhe	ca.		11,000		mm
	Durchmesser	ca.		170,000		mm
Chemisch	Wassergehalt	ca.		55,000		%
	Salzgehalt	ca.		1,200		%
	Fettgehalt	ca.		11,000		%
	Freie Fettsäuren				1,000	%
Optisch	Peroxidzahl				10,000	mmol
	Backfarbe TK	USDA	1,000		2,000	
	Backfarbe zub.	USDA	2,000		3,000	
	Bruch				0,000	%
Sensorisch	Knusprigkeit	Noten 9-1	6,000	8,000	9,000	
	Geschmack	Noten 9-1	6,000	8,000	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
	Hefen			100,000	1.000,000	/g
	Schimmel			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	

Nährwerte	Energie	tiefgekühlt—100g		GDA		zubereitet—100g		GDA	
					%				%
		212,01	kcal	10,60	%	232,91	kcal	11,65	%
		887,70	KJ	10,60	%	975,20	kJ	11,65	%
		1,83	BE			2,05	BE		
	Fett	12,20	%	17,43	%	13,10	g	18,71	%
	ges. Fettsäuren	8,43	g	42,15	%	7,27	g	36,35	%
	Kohlenhydrate	21,90	g	8,11	%	24,60	g	9,11	%
	Zucker	0,60	g	0,67	%	0,70	g	0,78	%
	Ballast	2,90	g	11,60	%	3,30	g	13,20	%
	Eiweiß	2,40	g	4,80	%	2,70	g	5,40	%
	Salz	1,25	g	20,83	%	1,43	g	23,75	%
	Natrium	0,50	g	20,83	%	0,57	g	23,75	%



Nährwerte		tiefgekühlt—100g		GDA		zubereitet—100g		GDA		mehr...
Energie		212,01	kcal	10,60	%	232,91	kcal	11,65	%	
		887,70	KJ	10,60	%	975,20	KJ	11,65	%	
		1,83	BE			2,05	BE			
Fett		12,20	%	17,43	%	13,10	g	18,71	%	
ges. Fettsäuren		8,43	g	42,15	%	7,27	g	36,35	%	
Kohlenhydrate		21,90	g	8,11	%	24,60	g	9,11	%	
Zucker		0,60	g	0,67	%	0,70	g	0,78	%	
Ballast		2,90	g	11,60	%	3,30	g	13,20	%	
Eiweiß		2,40	g	4,80	%	2,70	g	5,40	%	
Salz		1,25	g	20,83	%	1,43	g	23,75	%	
Natrium		0,50	g	20,83	%	0,57	g	23,75	%	

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.		<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]