

Art.Nr 623011 Bezeichnung Mandelbällchen

Zutaten: Kartoffeln 62 %, Wasser, Paniermehl (WEIZENMEHL, Hefe, Salz), Palmöl, MANDELN 6%, WEIZENMEHL, Würzmittel (Kartoffeln, Kartoffelstärke, Dextrose, VOLLMILCHPULVER, Gewürzextrakte, Gewürz, Sonnenblumenöl), Rapsöl, Kartoffelstärke, jodiertes Salz, MILCHEIWEISS;

Zubereitung: Friteuse: Die tiefgekühlten Krokettten in das auf 180°C erhitze Frittierfett/-öl geben und ca. 4 - 5 Minuten goldbraun frittieren.

Kombidämpfer: Den Kombidämpfer auf 190 °C vorheizen. Die tiefgekühlten Krokettten ca. 13 - 15 Minuten goldbraun backen. Gegen Ende der Backzeit wenden.

Backofen: den Backofen auf 220 °C (Heißluft 200 °C) vorheizen. Die tiefgekühlten Mandelkrokettten auf dem Backblech verteilen und 14 - 16 Minuten knusprig backen. Nach halber Backzeit 1 x wenden.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Sensorik: Geruch und Geschmack: typisch nach Kartoffeln und Mandeln mit einer leichten Frittiernote, ohne Fremdgeruch oder -geschmack.
Konsistenz: außen knusprige Panade, innen weiche Kartoffelmasse, nicht klebrig oder gummig.

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

Kennwerte			Untergrenze	Richtwert	Obergrenze	ME
Physikalisch	Durchmesser		35,000		38,000	mm
	Stückgewicht einzeln		18,000	20,000	23,000	g
Chemisch	Wassergehalt	ca.		57,000		%
	Fettgehalt	ca.		11,000		%
	Freie Fettsäuren				1,000	%
	Peroxidzahl				10,000	mvl
Optisch	Salzgehalt			1,100		%
	Backfarbe TK	USDA	1,000		2,000	
Sensorisch	Backfarbe zub.	USDA	2,000		3,000	
	Geschmack	Noten 9-1	6,000	9,000	9,000	
Mikrobiologisch	Knusprigkeit	Noten 9-1	6,000	9,000	9,000	
	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. Bacillus cereus			10,000	100,000	/g
L. monocytogenes			100,000	1.000,000	/g	
Salmon. negativ in				10,000	100,000	/g
					25,000	g

Nährwerte	Energie	tiefgekühlt—100g		zubereitet—100g	
			GDA		GDA
		238,21 kcal	11,91 %	0,00 kcal	0,00 %
		997,40 KJ	11,91 %	0,00 kJ	0,00 %
		2,22 BE		0,00 BE	
	Fett	11,90 %	17,00 %	g	0,00 %
	ges. Fettsäuren	5,80 g	29,00 %	g	0,00 %
	Kohlenhydrate	26,60 g	9,85 %	g	0,00 %
	Zucker	0,50 g	0,56 %	g	0,00 %
	Ballast	2,70 g	10,80 %	g	0,00 %
	Eiweiß	4,90 g	9,80 %	g	0,00 %
	Salz	1,00 g	16,67 %	0,00 g	0,00 %
	Natrium	0,40 g	16,67 %	g	0,00 %

Allergene	Bestandteile	Info	enthalten	Mg	Me
	Glutenhaltige Prod.	Weizenmehl, Weizengluten	<input checked="" 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.	Molkenerzeugnis, Milchzucker	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Schalenfrüchte	Mandeln	<input checked="" 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]