

Art.Nr
621075

Bezeichnung
Pommes frites Allumettes

Beschreibung: Kartoffelstäbchen in möglichst gleichmäßige längliche Form geschnitten, mit glatter Oberfläche, vorgebacken in Pflanzenöl, tiefgekühlt.

Zutaten: Kartoffeln 96%, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps) in veränderlichen Gewichtsanteilen.

Zubereitung: Fritteuse:
Die tiefgekühlten Pommes Frites in das auf 175°C erhitzte Frittierzett/-öl geben und ca. 3-4 Minuten goldgelb frittieren. Achtung: Frittierzorb nur zur Hälfte befüllen, nicht überfüllen.

Vor dem Verzehr durcherhitzen!
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Sensorik: Geruch und Geschmack: typisch nach frittierten Kartoffeln, ohne Fremdgeruch oder -geschmack.
Konsistenz: knusprig, nicht weich oder pappig

MHD & Lagerbed.: 30 Monate ab Produktion, bei mind. -18 °C lagern.

			Untergrenze	Richtwert	Obergrenze	ME
Physikalisch	Längensort. < 25 mm				4,000	%
	Längensort. > 50 mm	60,000				%
Chemisch	Wassergehalt	68,000	71,000	72,000	%	
	Fettgehalt	2,900	4,400	5,900	%	
Optisch	Freie Fettsäuren			1,000	%	
	Peroxidzahl			10,000	mmol	
Sensorisch	Flecken 2-6 mm		30,000	30,000	Stk	
	Flecken 6-10 mm		5,000	15,000	Stk	
Mikrobiologisch	Flecken > 10 mm		2,000	5,000	Stk	
	Backfarbe TK	USDA	0,000		1,000	
Sensorisch	Backfarbe zub.	USDA	1,000		3,000	
	Knusprigkeit	Noten 9-1	6,000	8,000	9,000	
Mikrobiologisch	Geschmack	Noten 9-1	6,000	8,000	9,000	
	E. coli		100,000	1.000.000	/g	
Nährwerte	koag. pos. Staph.		100,000	1.000.000	/g	
	Bacillus cereus		500,000	1.000.000	/g	
Nährwerte	L. monocytogenes			100,000	/g	
	Salmon. negativ in			25,000	g	

		tiefgekühlt	100g	GDA	zubereitet	100g	GDA
Nährwerte	Energie	134,40	kcal	6,72 %	0,00	kcal	0,00 %
		564,60	KJ	6,74 %	0,00	KJ	0,00 %
		1,68	BE		0,00	BE	
Allergene	Fett	4,40	g	6,29 %		g	0,00 %
	ges. Fettsäuren	0,39	g	1,95 %		g	0,00 %
	Kohlenhydrate	20,10	g	7,73 %		g	0,00 %
	Zucker	0,60	g	0,67 %		g	0,00 %
	Ballaststoffe	2,20	g	8,80 %		g	0,00 %
	Eiweiß	2,50	g	5,00 %		g	0,00 %
	Salz	0,15	g	2,50 %	0,00	g	0,00 %
	Natrium	0,06	g	2,50 %		g	0,00 %

Nutri-Score: A Gesamtpunkte: 0

	Bestandteile	Info	enthalten	Mg	Me
Allergene	Glutenhaltiges Getr. Krebstiere & Produkt		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		mehr...



11er Nahrungsmittel GmbH
Galinastr. 34, 6820 Frastanz, Austria
T +43 (0)5522/515 21-0
info@11er.at
www.11er.at

Bank: Raiffeisen Landesbank Vorarlberg
mit Revisionsverband eGen
Rheinstraße 11, 6900 Bregenz, Austria
IBAN: AT17 3700 0000 0002 5023
BIC: RVVGAT2B

UID-Nummer:
ATU64421806
Firmenbuch:
Landesgericht Feldkirch
FN 207308s

Spezifikation

Eier & Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Fisch & Fischerzeug.	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse & Erzeugn.	<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	<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]

QC approved

24.03.2025



11er Nahrungsmittel GmbH
 Galinastr. 34, 6820 Frastanz, Austria
 T +43 (0)5522/515 21-0
 info@11er.at
 www.11er.at

Bank: Raiffeisen Landesbank Vorarlberg
 mit Revisionsverband eGen
 Rheinstraße 11, 6900 Bregenz, Austria
 IBAN: AT17 3700 0000 0002 5023
 BIC: RVVGAT2B

UID-Nummer:
 ATU64421806
Firmenbuch:
 Landesgericht Feldkirch
 FN 207308s