

## Spezifikation

Version 07-08/2022

Datum 19.03.25

Seite: 1

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 Frittierfett/-öl geben und ca. 3-4 Minuten goldgelb frittieren. Achtung: Frittierkorb 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.

Kennwerte		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	%
	Freie Fettsäuren			1,000	%
	Peroxidzahl			10,000	mml
Optisch	Flecken 2-6 mm		30,000	30,000	Stk
	Flecken 6-10 mm		5,000	15,000	Stk
	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	
	Geschmack	Noten 9-1 6,000	8,000	9,000	
Mikrobiologisch	E. coli		100,000	1.000,000	/g
	koag. pos. Staph.		100,000	1.000,000	/g
	Bacillus cereus		500,000	1.000,000	/g
	L. monocytogenes			100,000	/g
	Salmon. negativ in			25,000	g

Nährwerte		tiefgekühlt 100g	GDA	zubereitet 100g	GDA
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	
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

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

Eier & Eierzeugnisse  
Fisch & Fischerzeug.  
Erdnüsse & Erzeugn.  
Soja & Sojaprodukte  
Milch & Milchprod.  
Schalenfrüchte  
Sesamsamen & Prod.  
Sulfit > 10mg/kg  
Sellerie  
Senf & Senfprodukte  
Lupine & Produkte  
Weichtiere

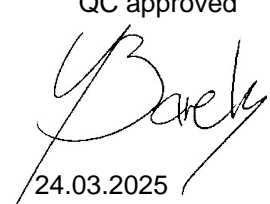
☐  
☐  
☐  
☐  
☐  
☐  
☐  
☐  
☐  
☐  
☐  
☐

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 Rohstoffe 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