

213.001 Farm Frites Pommes Frites 10 mm 5 x 2.500 g EP

Bechreibung **Vorfrittierte, tiefgekühlte Pommes Frites**

MHD: 24 Monate

Zutaten: Kartoffeln (96,1%), Sonnenblumenöl (3,9 %)

1. Spezifikation unzubereitetes Produkt

Vorfrittiert		Ja	
Coated		Nein	
Skin on		Nein	
Länge	> 75 mm	(Min)	15 %
Länge	> 50 mm	(Min)	65 %
Länge	< 25 mm	(Max)	2 %
Totale Defekte	> 12 mm	(Max)	1 Stk./1.000 g
Totale Defekte	6 - 12 mm	(Max)	5 Stk./1.000 g
Totale Defekte	3 - 6 mm	(Max)	25 Stk./1.000 g
Verbrannte Stücke		(Max)	1 Stk./1.000 g
Stücke (2) zusammen gefroren		(Max)	6 Stk./1.000 g
Schnittdefekte		(Max)	4 Stk./1.000 g
Grüne Stücke		(Max)	1 %
Splitter		(Max)	11 Stk./1.000 g
Feuchtegehalt		(Min)	69 %
Feuchtegehalt		(Max)	71 %

2. Spezifikation zubereitetes Produkt

Agtron	Danach	(Max)	75 Agtron
Agtron	Danach	(Min)	65 Agtron
USDA	Danach	(Min)	0,5 USDA
USDA	Danach	(Max)	1,5 USDA
Verfärbt wenig A		(Ziel)	6 Stk./750 g
Verfärbt wenig A		(Max)	8 Stk./750 g
Verfärbt hoch B		(Ziel)	1 Stk./750 g
Verfärbt hoch B		(Max)	2 Stk./750 g
Verfärbt kritisch C		(Ziel)	0 Stk./750 g
Verfärbt kritisch C		(Max)	0,2 Stk./750 g
Total inklusive Marmorierung		(Ziel)	12 Stk./750 g
Total inklusive Marmorierung		(Max)	15 Stk./750 g
Weiche Kanten		(Max)	4 Stk./750 g

3. Sensorische Information

Geschmack	Typischer Kartoffelgeschmack
Geruch	Schwach süßlicher Geruch
Äußere Textur	Leicht knusprig
Interne Textur	Überwiegend Mehlig
Mehligkeit D/E (Min)	16 Stk./20 Stk.
Knusprigkeit (Min)	15 Stk. / 20 Stk.
Standzeit	3 Minuten

4. Zubereitungs- und Behandlungshinweise

Zubereitungsmethode

Friteuse

Kleine Mengen des Produktes in heißem Fett bei 175°C für 3 - 3,5 Minuten frittieren. Vor dem servieren auf saugfähigem Papier abtropfen lassen. Nach dem auftauen nicht wieder einfrieren.

Lagerungsbedingungen

Lagerung bei 0-4°C für 4 Tage. Bei -18°C für 24 Monate
Nach dem Ablauf des Verfalldatums nicht mehr verzehren.

5. Nährwertangaben

Unzubereitetes Produkt

Brennwert (kj)	583 kj
Brennwert (kcal)	139 kcal
Fett (g)	3,9 g
Gesättigte Fettsäuren (g)	0,546 g
Einfach gesättigte Fettsäuren (g)	1,17 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g)	2,184 g
Kohlenhydrate (g)	22,5 g
davon Zucker < (g)	1,0 g
Eiweiß (g)	1,9 g
Salz (g)	0,1 g
Balaststoffe (g)	3,0 g
Transfett < (g)	0,078 g

Nährwertangaben sind Durchschnittswerte pro 100 g Produkt.

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

6. Mikrobiologische Information

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

7. ALBA-Liste (Ernährungs-Intoleranz)

Milch und Milchprodukte	Nein	Nüsse und Produkte	Nein
Schwein	Nein	Sellerie und Produkte	Nein
Huhn	Nein	Karotten	Nein
Fisch und Fischderivate	Nein	Lupine und Produkte	Nein
Krebstiere und Produkte	Nein	Senf und dessen Produkte	Nein
Mais	Nein	Muscheln und deren Produkte	Nein
Kakao	Nein	Buchweizen	Nein
Hülsenfrüchte	Nein	Getreide	Nein
Laktose	Nein	Nussöl	Nein
Ei und Produkte	Nein	Erdnuss und deren Produkte	Nein
Sojabohnen und Produkte	Nein	Erdnussöl	Nein
Sojabohnenöl	Nein	Sesamsaat und Produkte daraus	Nein
Glutenhaltiges Getreide	Nein	Sesamöl	Nein
Weizen	Nein	Glutamine (E620 - E625)	Nein
Roggen	Nein	Sulfite (=>10mg/kg)	Nein
Rindfleisch	Nein	Koriander	Nein

8. Folien Information

H-Code der Folie		H4795.000
Inhalt		in g 2.500
Gewichtsanzforderung		E-mark
Maße	Länge	in mm 480
	Breite	in mm 630
Nettogewicht		in g 11
Material		PE-TRAN
EAN Folie		8710679146764
Extra Druck		
Löcher im Material		Ja
Anzahl der Farben		5
Schnell Öffnung		Ja

9. Karton Information

H-Code des Kartons		H7224.000
Anzahl der Beutel im Karton		5
Maße	Länge	in mm 384
	Breite	in mm 256
	Höhe	in mm 260
Nettogewicht		in g 308
Material		Vorbedruckt
EAN Karton		8710679146771
Extra Druck		
Anzahl der Farben		2
Farbe des Tape		H3124.000 - Tape text blau-weiß 50 mm - 1500 m-w-1kl Frozen
Farbe des Tape		H3739 - Tape transparent 3M Boden und/oder Deckel

10. Paletten Information

H-Code		H3001
Anzahl der Lagen		7
Anzahl der Kartons pro Palette		63
Maximale Palettenhöhe	(Inkl. Palette)	in mm 2110
Aktuelle Palettenhöhe	(Inkl. Palette)	in mm 2049
Material		H3001 - Europalette Epal gebraucht -
EAN-128		08710679146771
Foliiert		Ja
Lagenblätter		Nein
Duo Pallette		Nein

11. 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.

Während dem Start der Saison (Juni bis September) setzt Farm Frites die Spezifikationen basierend auf der Qualität des Rohmaterials

12. Kontaktinformationen

Farm Frites International B.V., Molendijk 108, 3227 CD Oudenhorn / Holland, www.farmfrites.com