



Spezifikation

Version 02-01/2014

Datum 29.10.14

Seite: 1

Art.Nr 23494 Bezeichnung Pommes Williams Ivgb. 2500 g

Beschreibung: Birnenförmig geformte, panierte Kartoffelmasse. Leicht raue Oberfläche, frei von verbrannten Rückständen. Leicht vorgebacken in reinem Pflanzenöl, tiefgekühlt.

Zutaten: Kartoffeln 71 %, Palmöl, WEIZENMEHL, Wasser, jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodat), Kartoffelstärke, Hefe, Zucker, WEIZENMALZMEHL, Traubenzucker, VOLLMILCHPULVER, Gewürzextrakte, Hefeextrakt, Gewürz.

Zubereitung: Friteuse: Die tiefgekühlten Pommes Williams in das auf 175 - 180°C erhitzte Frittierfett/-öl geben und ca. 5 Minuten goldbraun frittieren. Achtung! Friteuse nur 1-lagig befüllen.
Serviervorschlag: Je eine Gewürznelke in das obere und untere Ende der zubereiteten Pommes Williams stecken.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Sensorik: Geruch und Geschmack: typisch nach Kartoffeln mit einer leichten Frittiernote, leicht gewürzt, ohne Fremdgeruch oder -geschmack.
Konsistenz: außen knusprige Hülle, innen eine lockere Kartoffelmasse, nicht klebrig oder pappig.

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

Kennwerte			Untergrenze	Richtwert	Obergrenze	ME
Physikalisch	Durchmesser	ca.		40,000		mm
	Länge	ca.		57,000		mm
	Stückgewicht einzeln		33,000	36,000	39,000	g
Chemisch	Frittierverhalten	bei 170°C			0,000	Stk
	Wassergehalt	ca.		59,000		%
	Fettgehalt	ca.		10,000		%
	Freie Fettsäuren				1,000	%
	Peroxidzahl				10,000	mmol
Mikrobiologisch	Salzgehalt	ca.		0,700		%
	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.			10,000	100,000	/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		zubereitet—100g	
			GDA		GDA
		181,56 kcal	9,08 %	0,00 kcal	0,00 %
		760,20 KJ	9,08 %	0,00 kJ	0,00 %
		2,10 BE		0,00 BE	
	Fett	7,30 %	10,43 %	g	0,00 %
	ges. Fettsäuren	1,52 g	7,60 %	g	0,00 %
	Kohlenhydrate	25,20 g	9,33 %	g	0,00 %
	Zucker	0,62 g	0,69 %	g	0,00 %
	Ballast	2,40 g	9,60 %	g	0,00 %
	Eiweiß	2,50 g	5,00 %	g	0,00 %
	Salz	0,93 g	15,42 %	0,00 g	0,00 %
	Natrium	0,37 g	15,42 %	g	0,00 %

Nährwerte	Energie	tiefgekühlt—100g		zubereitet—100g	
			GDA		GDA
		kcal	%	kcal	%
		KJ	%	kJ	%
		BE		BE	
	Fett	%	%	g	%
	ges. Fettsäuren	g	%	g	%
	Kohlenhydrate	g	%	g	%
	Zucker	g	%	g	%
	Ballast	g	%	g	%
	Eiweiß	g	%	g	%
	Salz	g	%	g	%
	Natrium	g	%	g	%



Spezifikation

Version 02-01/2014

Datum 29.10.14

Seite: 2

Nährwerte	Energie	tiefgekühlt—100g		zubereitet—100g	
		—	GDA—	—	GDA—
		kcal	%	kcal	%
		KJ	%	kJ	%
		BE		BE	
	Fett	%	%	g	%
	ges. Fettsäuren	g	%	g	%
	Kohlenhydrate	g	%	g	%
	Zucker	g	%	g	%
	Ballast	g	%	g	%
	Eiweiß	g	%	g	%
	Salz	g	%	g	%
	Natrium	g	%	g	%

Allergene	Bestandteile	Info	enthalten	
			Mg	Me
	Glutenhaltige Prod.	Weizenmehl, Malzmehl	<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.	Vollmilchpulver	<input checked="" 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]