



FZ Foods AG  
Borxlebener Str. 3  
06556 Ringleben

## Produktspezifikation

Seite 1 von 4  
Stand 09/2014  
Rev. Ind.6

### 58012\_Kartoffelpuffer\_ 600g\_Frenzel

#### 1 Bezeichnung des Lebensmittels

Kartoffelpuffer, tiefgefroren

#### 2 Produktbeschreibung

Vorgebratene Kartoffelpuffer, hergestellt aus geriebenen rohen Kartoffeln und Zwiebeln, fein gewürzt

#### 3 Sensorische Eigenschaften

- Aussehen: gelblich – leicht bräunliche Farbe (je nach Bräunungsgrad)
- Geruch: würzig nach gebratenen Kartoffeln und Zwiebeln
- Geschmack: arttypisch
- Konsistenz: knusprig, bissfest (zubereitet)

#### 4 Zutaten

93 % Kartoffeln, **Weizenmehl**, Kartoffelstärke, Zwiebeln, Speisesalz, Rapsöl, Antioxidationsmittel: Citronensäure, Gewürze .

#### 5 Nährwertangaben

Nährwerte	Ø/100 g	Ø/ 180 g	% RM*	RM*
Energie	514 kJ/123 kcal	925 kJ/221 kcal	7%	8400 kJ/2000 kcal
Gesamtfett	2,6 g	4,7 g	7%	70 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g	0,4 g	2%	20 g
Kohlenhydrate	20,8 g	37,4 g	14%	260 g
davon Zucker	0,6 g	1,1 g	1%	90 g
Eiweiß	2,7 g	4,9 g	10%	50 g
Salz	1,25 g	2,3 g	38%	6 g

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

Eine Packung enthält 3,3 Portionen à 180 g.

#### 6 Chemisch-physikalische Eigenschaften

- Einzelgewicht: 60 g
- Durchmesser: 100 – 110 mm



FZ Foods AG  
Borxlebener Str. 3  
06556 Ringleben

## Produktspezifikation

Seite 2 von 4  
Stand 09/2014  
Rev. Ind.6

### 58012\_Kartoffelpuffer\_600g\_Frenzel

#### Mikrobiologie

Richt- und Warnwerte für rohe oder teilgegart TK-Fertiggerichte bzw. Teile davon, die vor dem Verzehr gegart werden müssen, DGHM 2014

	Richtwert (KbE**/g)	Warnwert (KbE**/g)
<i>Escherichia coli</i>	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
Koagulase-positive Staphylokokken	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
Präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	5 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella</i>	-	nicht nachweisbar in 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	-	1 x 10 <sup>2</sup>

\*\*Koloniebildende Einheit

#### 7 Allergene gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Nr.	Zutat	im Produkt enthalten		Verwendung in/auf der selben		Kreuzkontamination möglich
		Ja	Nein	Produktionsstätte	Produktionslinie	
1	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Eier und daraus gewonnenen Erzeugnisse (Eilecithin)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Lactose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8	Schalenfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	Senf und daraus gewonnen Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	Schwefeldioxid u. Sulphite von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Erstellt: Dazer QS

Geprüft: Kreyer QM

Freigegeben: Kreyer QM



FZ Foods AG  
Borxlebener Str. 3  
06556 Ringleben

## Produktspezifikation

Seite 3 von 4  
Stand 09/2014  
Rev. Ind.6

### 58012\_Kartoffelpuffer\_ 600g\_Frenzel

## 8 Zubereitung

- **In der Pfanne (4-5 Min.):** Kartoffelpuffer unaufgetaut in eine Pfanne mit heißem Fett oder Pflanzenöl geben. Ca. 4 – 5 Minuten bei mittlerer Hitze und mehrmaligem Wenden von beiden Seiten knusprig, goldgelb braten.
- **Im Backofen (20 Min.):** Den Backofen auf 180°C vorheizen. Kartoffelpuffer gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und auf der mittleren Backofenschiene unter mehrmaligen Wenden ca. 20 Minuten knusprig, goldgelb backen. Im Umluftofen verkürzt sich die Backzeit um einige Minuten.
- **In der Fritteuse (2-3 Min.):** Öl auf max. 175°C erhitzen. Kartoffelpuffer in kleinen Portionen ca. 2-3 Minuten, oder bis sie knusprig goldgelb sind, frittieren.
- **In der Mikrowelle (2 Min.):** 2 Kartoffelpuffer unaufgetaut in ein mikrowellene geeignetes Gefäß nebeneinander legen und bei 700 Watt 2 Minuten erhitzen. Fertig! (Beim Hinzufügen weiterer Puffer erhöht sich die Zeit um je 30 Sekunden.)

## 9 Lagerung/Haltbarkeit

Lagertemperatur : mind. – 18 °C

Mindesthaltbarkeit: 20 Monate

## 10 Aufbewahrung

- \*Fach (-6°C): 1 Woche
- \*\* Fach (-12°C): 4 Wochen
- \*\*\* Fach (-18°C): siehe Aufdruck

**Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!**

## 11 Kennzeichnung/Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit erfolgt über die Angabe der Lot-Nr., Lieferantenummer und dem MHD auf dem Etikett der Ware.

## 12 Artikelnummer/Verpackungseinheit/Füllmenge

Artikel-Nr.	58012
Verpackungseinheit (VE)	10 x 600 g / VE
Füllmenge	6,0 kg
Gesetzlicher Wert	Fertigpackungsverordnung

## 13 EAN-Code

Artikel-Nr.	58012
EAN-Code Karton	4017079009052
EAN-Code Beutel/Faltschachtel	4017079003012

Erstellt: Dazer QS

Geprüft: Kreyer QM

Freigegeben: Kreyer QM



FZ Foods AG  
Borxlebener Str. 3  
06556 Ringleben

## Produktspezifikation

Seite 4 von 4  
Stand 09/2014  
Rev. Ind.6

### 58012\_Kartoffelpuffer\_ 600g\_Frenzel

#### 14 Verpackung

Faltschachtel, Umkarton

Wir bestätigen, dass das Verpackungsmaterial nach dem derzeitigen Kenntnisstand im Sinne der EG Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und der Verordnung der EU Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen verwendet werden

#### 15 GVO – Gentechnisch veränderte Organismen

Wir bestätigen, dass das Produkt nachzeitigem Kenntnisstand im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln, nicht aus gentechnisch veränderten Organismen besteht bzw. gentechnisch veränderte Organismen enthält oder Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt wurden.

#### 16 Bestrahlung

Das Endprodukt und seine Zutaten / Rohstoffe werden nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

#### 17 Rechtlicher Rahmen

Es gelten die Grundsätze des Codex Alimentarius, die Vorschriften des LFBG, der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 sowie das EU-Hygienerecht, insbesondere die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und Verordnung (EG) Nr. 2073/2005.

Außerdem gelten die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, die Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV), die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung und die Rückstands-Höchstmengenverordnung.