

Hersteller /
Vertriebsges. TIFA - Tiefkühlkost-Allianz eG

Marke TIFA Quality
Artikelnr: 505040



Pommes Frites Normalschnitt, extra Qualität, 5x2500g



Verkehrsbezeichnung

Pommes Frites Normalschnitt, extra Qualität, zum Frittieren geeignet

Zutaten

Kartoffeln, pflanzliches Öl

Kenntlichmachung bei loser Abgabe

kenntlichmachungsfrei

Kostformen

vegan/vegetabil; ovo-lakto-vegetabil; glutenfrei; laktosefrei; ovo-vegetabil; lakto-vegetabil; alkoholfrei

Nährwerte pro 100 g Produktmasse *) - Herstellerangabe

Energie	130 kcal
Energie	540 kJ
Fett	3,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren	1,8 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
Kohlenhydrate	20,5 g
- davon Zucker	0,4 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.A.
- davon Stärke	k.A.
Ballaststoffe	2,5 g
Eiweiß	2,5 g
Salz	k.A.
Natrium	0,04 g

*) Hinweis: Durchschnittlich pro 100 g Produktmasse. Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Allergene Zutaten (lt.Rezeptur*) gemäß Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)	
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl.Lactose	nein
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben	nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein

Allergene Zutaten (lt.Rezeptur*) gemäß ALBA Liste, Fassung: 2011	
Weizen	nein
Roggen	nein
Gerste	nein
Hafer	nein
Dinkel	nein
Kamut	nein
Gluten	nein
Krebstiere	nein
Ei	nein
Fisch	nein
Erdnüsse	nein
Soja	nein
Milch	nein
Mandeln	nein
Haselnüsse	nein
Walnüsse	nein
Kaschunüsse	nein
Pekannüsse	nein
Paranüsse	nein
Pistazien	nein
Makademianüsse / Queenslandnüsse	nein
Nüsse (Schalenfrüchte)	nein
Sellerie	nein
Senf	nein
Sesamsamen	nein
Schwefeldioxid und Sulphite (E220 - E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO2	nein
Lupine	nein
Weichtiere	nein
Laktose	nein
Kakao	nein
Glutamat (E620 - E625)	nein
Hühnerfleisch	nein
Koriander	nein
Mais	nein
Hülsenfrüchte	nein
Rindfleisch	nein
Schweinefleisch	nein
Karotte	nein
Erdnussöl**	nein
Nussöl**	nein
Sesamöl**	nein
Sojalecithin**	nein

*) rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. **) optionale bzw. veraltete Zutaten

Informationen

Zubereitung

Vor Gebrauch nicht auftauen.
Einmal aufgetaut, nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

Frittieren
Öl auf 175 C erhitzen. In Portionen 3 -3,5 min frittieren bis die Pommes goldgelb und knusprig sind.

Lagerhinweise

Liefertemperatur: max. -18° C
Lagerkonditionen: max. -18° C

technische Daten

Kontrollkriterien pro Partie (normen pro kg zusammengesetztes Muster)

Abmessungen

Schnitt : 11 x 11 mm

Länge : 00 - 25 mm: max. 2,5 %

(in Gewicht) 25 - 50 mm: max. 45 %

>50 mm: min. 55 %

Defekte : Dunkelstellen max. 40 Punkte

03-06 mm: 1 Punkt

06-12 mm: 2 Punkte

>12 mm: 3 Punkte

Verbrannte Stücke : pro Muster: max. 2

(in Stücke) : pro Partie: max. 0,2

Form-/Schnittabweichungen (in Gewicht) : max. 5 %

Produkteigenschaften

Textur: Außen knusprige Kruste, innen Konsistenz einer gekochten Kartoffel

Geruch: Ein angenehmer Geruch, charakteristisch für frittierte Kartoffeln

Geschmack: Ein angenehmer Geschmack, charakteristisch für frittierte Kartoffeln

Farbe gefrorenes Produkt Goldgelb (0-00, USDA Farbenkarte)

Farbe nach Zubereitung Goldbraun (2-3, USDA Farbenkarte)

USDA Farbenkarte, Munsell Colour Company, Dritteedition 1972

Chemische Zusammensetzung (gefrorenes Produkt)

Feuchtigkeitsgehalt pro Einzelmuster: max 74%

durchschnittlich pro Partie: 71% (±2)

Fettgehalt durchschnittlich pro Partie: 3.5% (±1)

F.F.A. max 1.5%

Mikrobiologische Standards (pro Gramm)

Gesamtkiemzahl 30°C max. 100.000

Enterobacteriaceae max. 1.000

Staphylococccen coagulase pos. max. 500

GVO-Erklärung

Der Produzent möchte Ihnen gerne mitteilen, daß er keine genetische modifizierte Zutaten für die Produktion von Kartoffelerzeugnissen verwendet.

Das garantiert er durch interne Lebensmittelsicherheitsrichtlinien und durch die mit seinen Lieferanten getroffenen Vereinbarungen.

Allgemeine Angaben

PRINS Produktgruppe Beilagen

PRINS Produktuntergruppe Kartoffelprodukte

Hersteller Produktgruppe Kartoffelprodukte

Hersteller Produktuntergruppe

Produktkategorie Vegetarisches Produkt

Lagerkategorie Tiefkühlprodukt

Bezugsquelle - Fachgroßhandel (FGH)

Restlaufzeit 182 Tagen

Mindesthaltbarkeit 730 Tagen

Einzelpackung(EP)/Verbrauchseinheit	
EP/ Verbrauchseinheit Typ	Folienbeutel
EP GTIN Nr.	8710449918744
EP Anzahl Stück in VKE	5 Stück in VKE
EP Brutto Gewicht / Inhalt	ca. 2.510,6 g
EP Netto Gewicht / Inhalt	ca. 2.500 g
EP Abtropfgewicht/Füllmenge	ca. 2.500 g
EP Gewicht Verpackung in g	10,6 g
EP Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)	460 x 358 mm
Verkaufseinheit(VKE)	
VKE Typ	Umkarton
VKE Info	5 x 2.500 g
VKE GTIN	8710449984183
VKE Brutto Gewicht / Inhalt	ca. 12.882 g
VKE Netto Gewicht / Inhalt	ca. 12.500 g
VKE Abtropfgewicht/Füllmenge	ca. 12.500 g
VKE Gewicht Verpackung in g	382 g
VKE Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)	396 x 261 x 291 mm
VKE Grammfaktor Netto (Umrechnungsfaktor Grundeinheit in Gramm)	0
Paletteninfo	
Typ	Europalette
Handling	Mehrweg
Anzahl VKE pro Palette	54
Anzahl VKE pro Lage	9
Anzahl Lagen pro Palette	6
Abmessungen in mm (L x B x H)	120 x 80 x 190 cm
Gesamtgewicht in kg	723
Herstellerinfo	
Anschrift	TIFA - Tiefkühlkost-Allianz eG Hagenauer Str. 59 65203 Wiesbaden Germany
eMail	uschiedt@tifa.de
Telefon	0611 / 69078 - 20
Fax	0611 / 69078 - 78
Internet	www.tifa.de
Shop- / Bestellsystem	

Stand lt. Herstellerangabe: **06.04.2011**
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Letzte Aktualisierung des Datensatzes: **08.10.2012**

