

## Spezifikation

Version 18-04/2020

Datum 12.11.20

Seite: 1

Art.Nr **622247** Bezeichnung **Rösti wie hausgemacht**

**Beschreibung:** Flaches, annähernd rund geformtes Rösti mit farblich unterschiedlicher Oberfläche von goldgelb bis leicht bräunlich. Vorgebacken in reinem Sonnenblumenöl, tiefgekühlt.

**Zutaten:** Kartoffeln 88%, Sonnenblumenöl, Kartoffelstärke, Salz, Dextrose, Zwiebelpulver, Gewürz.

**Zubereitung:**  
**Pfanne:**  
 Etwas Öl oder Fett in der Pfanne oder auf der Grillplatte erhitzen. Die tiefgekühlten Rösti bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 4-5 Minuten goldgelb braten (mehrmals wenden).  
**Kombidämpfer:**  
 Den Kombidämpfer auf 180°C vorheizen. Die tiefgekühlten Rösti ca. 14-17 Minuten goldgelb backen. Nach der Hälfte der Backzeit wenden.

**Fritteuse:**  
 Die tiefgekühlten Rösti in das auf 175°C erhitze Frittierfett/-öl geben und ca. 4-5 Minuten goldgelb frittieren (Frittierkorb nur zur Hälfte befüllen, nicht überfüllen).

Unser Tipp für Pfanne und Fritteuse: Überschüssiges Fett mit etwas Küchenpapier abtupfen.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

**Sensorik:** Geruch und Geschmack: typisch nach Kartoffeln mit einer leichten Frittiernote, ohne Fremdgeruch oder -geschmack.  
 Konsistenz: außen knusprig, im Kern mit leichtem Biss, nicht zu weich oder verkocht.

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

Kennwerte		Untergrenze	Richtwert	Obergrenze	ME
Physikalisch	Stückgew. Untergrenz	47,000	50,000		g
	Stückgew. Obergrenz		50,000	53,000	g
	Stückgew. durchschn. 10 Stück	49,000	50,000	52,000	g
	Durchmesser Obergre		85,000	90,000	mm
	Durchmesser Untergr	80,000	85,000		mm
	Höhe	13,000	15,000		17,000
Chemisch	Freie Fettsäuren			1,000	%
	Peroxidzahl			10,000	mmI
Optisch	Bruch pro 4 kg			1,000	Stk
	Flecken Gesamt			20,000	Pkt
	Backfarbe TK USDA	1,000		2,000	
	Backfarbe zub. USDA	3,000		4,000	
Sensorisch	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



## Spezifikation

Version 18-04/2020

Datum 12.11.20

Seite: 2

Nährwerte		tiefgekühlt 100g		GDA		zubereitet 100g		GDA		mehr...
	Energie	172,40	kcal	8,62	%	0,00	kcal	0,00	%	
		723,90	KJ	8,64	%	0,00	kJ	0,00	%	
		2,17	BE			0,00	BE			
	Fett	6,00	g	8,57	%		g	0,00	%	
	ges. Fettsäuren	0,80	g	4,00	%		g	0,00	%	
	Kohlenhydrate	26,00	g	10,00	%		g	0,00	%	
	Zucker	1,00	g	1,11	%		g	0,00	%	
	Ballaststoffe	2,60	g	10,40	%		g	0,00	%	
	Eiweiß	2,30	g	4,60	%		g	0,00	%	
	Salz	1,10	g	18,33	%	0,00	g	0,00	%	
	Natrium	0,44	g	18,33	%		g	0,00	%	

Allergene	Bestandteile	Info	enthalten	Mg	Me
	Glutenhaltiges Getr.		<input type="checkbox"/>		
	Krebstiere & Produkt		<input type="checkbox"/>		
	Eier & Eierzeugnisse		<input type="checkbox"/>		
	Fisch & Fischerzeug.		<input type="checkbox"/>		
	Erdnüsse & Erzeugn.		<input type="checkbox"/>		
	Soja & Sojaprodukte		<input type="checkbox"/>		
	Milch & Milchprod.		<input 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]

