

Spezifikation

Version 12-09/2020

Datum 12.11.20

Seite: 1

Art.Nr **624008** Bezeichnung **Gemüselaibchen hausgemacht**

Beschreibung: Annähernd rund geformtes Gemüselaibchen mit mittelbrauner Oberfläche, grobe Panade, teilweise eingerissen, sodass das Gemüse sichtbar ist. Vorgebacken in reinem Pflanzenöl, tiefgekühlt.

Zutaten: Gemüse 59% in veränderlichen Gewichtsanteilen (Kartoffeln, Broccoli, Karotten, Mais, Erbsen), Paniermehl (WEIZENMEHL, Hefe, Salz), Sonnenblumenöl 8%, Wasser, KÄSE, WEIZENMEHL, Salz, Kartoffelstärke, VOLLEIPULVER, Gewürz.

Zubereitung: Kombidämpfer:
Den Kombidämpfer auf 180°C vorheizen. Die tiefgekühlten Gemüselaibchen ca. 13-15 Minuten goldgelb backen (mehrmals wenden).

Pfanne:
Etwas Öl oder Fett in der Pfanne oder auf der Grillplatte erhitzen. Die tiefgekühlten Gemüselaibchen bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 5-7 Minuten goldgelb braten (mehrmals wenden).

Fritteuse:
Die tiefgekühlten Gemüselaibchen in das auf 170-175°C erhitze Frittierfett/-öl geben und ca. 4-5 Minuten goldgelb frittieren (Frittierkorb nur zur Hälfte befüllen, nicht überfüllen).

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

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Sensorik: Geruch und Geschmack: nach Gemüse, Käse und Gewürzen mit einer leichten Frittiernote, ohne Fremdgeruch oder -geschmack.
Konsistenz: außen knusprige Panade, innen Gemüse mit leichtem Biss, nicht zu weich oder verkocht.

MHD & Lagerbed.: 12 Monate, bei mind. - 18 °C lagern.

Kennwerte			Untergrenze	Richtwert	Obergrenze	ME
Physikalisch	Stückgewicht einzeln	ca.	47,000	50,000	53,000	g
	Höhe	ca.	13,000		17,000	mm
	Durchmesser		75,000		90,000	mm
Chemisch	Freie Fettsäuren				1,000	%
	Peroxidzahl				10,000	mmI
Optisch	Bruch	je VE			1,000	Stk
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
Organoleptisch	Salmon. negativ in				25,000	g
	Backfarbe zub.	USDA	2,000		3,000	

Nährwerte		tiefgekühlt 100g	GDA	zubereitet 100g	GDA
Energie		202,30 kcal	10,12 %	0,00 kcal	0,00 %
		846,00 KJ	10,10 %	0,00 kJ	0,00 %
		1,80 BE		0,00 BE	
Fett		9,90 g	14,14 %	g	0,00 %
ges. Fettsäuren		0,89 g	4,45 %	g	0,00 %
Kohlenhydrate		21,60 g	8,31 %	g	0,00 %
Zucker		2,30 g	2,56 %	g	0,00 %
Ballaststoffe		2,80 g	11,20 %	g	0,00 %
Eiweiß		5,30 g	10,60 %	g	0,00 %
Salz		1,18 g	19,58 %	0,00 g	0,00 %
Natrium		0,47 g	19,58 %	g	0,00 %

Allergene	Bestandteile	Info	enthalten	Mg	Me
	Glutenhaltiges Getr.	Weizenmehl	<input checked="" type="checkbox"/>		

mehr...



11er Nahrungsmittel GmbH
Galinastr. 34, 6820 Frastanz, Austria
T +43 (0)5522/515 21-0
F +43 (0)5522/515 21-5
www.11er.at, info@11er.at

Bank: Raiffeisenlandesbank Vorarlberg
Waren- u. Revisionsverband reg. Gen.m.b.H
Rheinstr. 11, 6900 Bregenz, Austria
IBAN: AT17 3700 0000 0002 5023
BIC: RVVGAT2B

UID-Nummer:
ATU64421806
Firmenbuch:
Landesgericht Feldkirch
FN 207308s

Krebstiere & Produkt		<input type="checkbox"/>
Eier & Eierzeugnisse	Volleipulver	<input checked="" type="checkbox"/>
Fisch & Fischerzeug.		<input type="checkbox"/>
Erdnüsse & Erzeugn.		<input type="checkbox"/>
Soja & Sojaprodukte		<input type="checkbox"/>
Milch & Milchprod.	Käse	<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]

