

## Spezifikation

Version 15-01/2021

Datum 23.04.21

Seite: 1

Art.Nr  
**622004**

Bezeichnung  
**Röstinchen**

**Beschreibung:** Kreisrund geformte Kartoffelspezialität, gleichmäßig hellgelb bis goldgelb, rauhe Oberfläche, vorgebacken in reinem Sonnenblumenöl, tiefgekühlt.

**Zutaten:** Kartoffeln 88%, Sonnenblumenöl 6%, Kartoffelstärke, Salz, Dextrose, Zwiebelpulver, Gewürz.

**Zubereitung:**

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

**Kombidämpfer:**  
Den Kombidämpfer auf 180°C vorheizen. Die tiefgekühlten Röstinchen ca. 15 - 18 Minuten goldgelb backen.  
Nach der Hälfte der Backzeit wenden.

**Pfanne:**  
Etwas Öl oder Fett in der Pfanne oder auf der Grillplatte erhitzen. Die tiefgekühlten Röstinchen bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 5-6 Minuten goldgelb braten (mehrmals wenden).

**Heißluftfritteuse:**  
Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen. Die tiefgekühlten Röstinchen ca. 10 - 12 Minuten goldgelb backen.  
Frittierkorb gelegentlich vorsichtig schütteln!

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

Küchengeräte unterliegen Schwankungen, deshalb können unsere Empfehlungen nur Richtwerte sein.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

**Sensorik:** Geruch und Geschmack: typisch nach Kartoffeln mit leicht zwiebeligem Geschmack, leichte Frittiernote, ohne Fremdgeruch oder -geschmack  
Konsistenz: außen knusprig, innen leichter Biss, nicht weich oder verkocht.

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

| Kennwerte       |                      |           | Untergrenze | Richtwert | Obergrenze | ME       |
|-----------------|----------------------|-----------|-------------|-----------|------------|----------|
| Physikalisch    | Stückgew. durchschn. |           | 32,000      | 35,000    | 38,000     | g        |
|                 | Durchmesser          | ca.       |             | 60,000    |            | mm       |
|                 | Höhe                 | ca.       |             | 16,000    |            | mm       |
| Chemisch        | Freie Fettsäuren     |           |             |           | 1,000      | %        |
|                 | Peroxidzahl          |           |             |           | 10,000     | mml      |
| Optisch         | Backfarbe TK         | UDSA      | 0,000       |           | 1,000      |          |
|                 | Backfarbe zub.       | USDA      | 2,000       |           | 3,000      |          |
| 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 |



**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

## Spezifikation

Version 15-01/2021

Datum 23.04.21

Seite: 2

| Nährwerte       |  | tiefgekühlt 100g |      | GDA   |   | zubereitet 100g |      | GDA  |   |
|-----------------|--|------------------|------|-------|---|-----------------|------|------|---|
|                 |  |                  |      |       |   |                 |      |      |   |
| 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]



**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