

## Spezifikation

Version 13-06/2020

Datum 12.11.20

Seite: 1

Art.Nr **622104** Bezeichnung **Speckrösti-Dreiecke**

**Beschreibung:** Röstdreiecke aus Röstmasse geformt mit fein geschnittenem Speck und Kräutern. Oberfläche goldgelb mit rot-braunen Speckstreifen durchsetzt. Vorgebacken in reinem Pflanzenöl, tiefgekühlt.

**Zutaten:** Kartoffeln 71%, Speck 12% (Schweinefleisch, Salz, Gewürze, Dextrose, Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Rauch), Sonnenblumenöl, Kartoffelstärke, Salz, Stärke, Zucker, Dextrose, Gewürze, Kräuter.

**Zubereitung:** Kombidämpfer:  
Den Kombidämpfer auf 180°C vorheizen. Die tiefgekühlten Rösti ca. 14-17 Minuten goldgelb backen. Nach der Hälfte der Backzeit wenden.

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

**Fritteuse:** Die tiefgekühlten Rösti in das auf 170-175°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 und Speck, mit Räuchergeschmack, leichte Frittiernote, ohne Fremdgeruch oder -geschmack.  
Konsistenz: außen knusprig, innen weich, aber nicht verkocht, Speck bissfest, nicht zäh oder gummig.

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

Kennwerte		Untergrenze	Richtwert	Obergrenze	ME	
Physikalisch	Stückgewicht einzeln	45,000	50,000	55,000	g	
	Stückgew. durchschn.	48,000	50,000	53,000	g	
	Anteil Speck	9,000	10,000	11,000	%	
Chemisch	Kerntemperatur			-15,000	°C	
	Wassergehalt	ca.	55,000	60,000	%	
	Fettgehalt	ca.	7,000	11,000	%	
	Salzgehalt	ca.		1,300	%	
	Freie Fettsäuren				1,000	%
	Peroxidzahl				10,000	mml
Optisch	Backfarbe TK	1,000	2,000	2,000		
	Backfarbe zub.		2,000	3,000		
	Codierung	prüfen	1,000		1,000	
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 13-06/2020

Datum 12.11.20

Seite: 2

Nährwerte		tiefgekühlt 100g		GDA		zubereitet 100g		GDA		mehr...
Energie		202,10	kcal	10,11	%	0,00	kcal	0,00	%	
		844,50	KJ	10,08	%	0,00	kJ	0,00	%	
		1,65	BE			0,00	BE			
Fett		10,70	g	15,29	%		g	0,00	%	
ges. Fettsäuren		1,50	g	7,50	%		g	0,00	%	
Kohlenhydrate		19,80	g	7,62	%		g	0,00	%	
Zucker		0,54	g	0,60	%		g	0,00	%	
Ballaststoffe		2,10	g	8,40	%		g	0,00	%	
Eiweiß		5,60	g	11,20	%		g	0,00	%	
Salz		1,53	g	25,42	%	0,00	g	0,00	%	
Natrium		0,61	g	25,42	%		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]

