



Agrarfrost GmbH, D-27793 Wildeshausen

Produktspezifikation

Produktname:	Agrarfrost Professional Crazy Frites 5 x 1500 g	Version:	1
Artikel Nr:	10199 (0)	erstellt von:	C. Pekeler
		erstellt am:	21.08.2025

Bezeichnung des Lebensmittels (Verkehrsbezeichnung)

Pommes frites im Spiralschnitt mit würzigem Überzug, vorfrittiert, tiefgefroren.

Produktbeschreibung

Pommes frites im Spiralschnitt, mit würzigem Panadenüberzug, vorfrittiert und tiefgefroren. Für die Zubereitung in Backofen und Fritteuse.

Mindesthaltbarkeit / Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit:	730 Tage	Restlaufzeit:	365 Tage
Lagerbedingungen:	-18 °C		

Aufbewahrung:

	Aufbewahrung bei -18 °C.
	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zutatenliste (einschl. Allergene)

Zutaten: Kartoffeln, Sonnenblumenöl, WEIZENMEHL, Gewürze, Salz, modifizierte Stärke.
Kann Spuren von MILCHPRODUKTEN und EI enthalten.

Allergene

Eier und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> kann Spuren enthalten
Erdnüsse und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> kann Spuren enthalten
Fisch und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> kann Spuren enthalten
Glutenhaltiges Getreide u. -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Nein	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> kann Spuren enthalten
Zutat Gerste und Gerstenerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
Zutat Hafer und Hafererzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
Zutat Roggen und Roggenerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
Zutat Weizen und Weizenerzeugnisse	<input type="checkbox"/> Nein	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	
Krebstiere und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> kann Spuren enthalten
Lupinen und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> kann Spuren enthalten
Milch und -erzeugnisse einschl. Lactose	<input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> kann Spuren enthalten
Schalenfrüchte (Nüsse) und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> kann Spuren enthalten
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 ppm)	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
Sellerie und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> kann Spuren enthalten
Senf und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> kann Spuren enthalten
Sesamsamen und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> kann Spuren enthalten
Soja und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> kann Spuren enthalten
Weichtiere und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> kann Spuren enthalten

Weitere verpflichtende Angaben

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g

Energie:	750 kJ / 179 kcal
Fett:	8,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,9 g
Kohlenhydrate:	23 g
davon Zucker:	1,0 g
Ballaststoffe:	2,5 g
Eiweiß:	2,5 g
Salz:	0,80 g

Sensorische Beschreibung	
Aussehen roh:	Pommes Frites im Spiralschnitt, gleichmäßig helloranger Panadenüberzug, Gewürzanteil erkennbar
Aussehen zubereitet:	Pommes Frites im Spiralschnitt, gleichmäßig goldoranger Panadenüberzug, Gewürzanteil erkennbar
Geruch:	produkttypisch, würzig, nach gebackenen Kartoffeln
Geschmack:	produkttypisch, würzig, nach gebackenen Kartoffeln
Konsistenz:	außen kross, innen weich, nicht matschig
Chemisch / Physikalische Daten	
Dunkelstellen (ges. >3mm):	max. 1,5 % (Probendurchführung nach Normativbestimmung)
Größensortierung:	Anteil geschlossener Spiralen min. 75 Gew.-%
Wassergehalt:	max. 67 %
Fettgehalt:	ca. 8 %
FFA-Wert (im Frittieröl):	max. 1,0 %
Farbe (zubereitet):	ca. 25 Agtron
Mikrobiologische Daten	
Grenzwerte	
Aerobe Gesamtkeime:	10 ⁵ KBE/g
Enterobacteriaceae:	10 ³ KBE/g
E. coli:	10 ¹ KBE/g
Staph. aureus:	10 ² KBE/g
Salmonellen:	negativ/25g
Verpackung	
Packungsinhalt:	1,5 kg
Verkaufseinheit:	5 BTL à 1,5 kg
Codierung	
Loskennzeichnung = Produktionsdatum: Tag/Monat/Jahr/Verpackungsmaschine/Uhrzeit	
Beispiel: 20.04.2019 E 10:42	
Mindesthaltbarkeitsdatum: Tag/Monat/Jahr	
Beispiel: 20.04.2021	
Zubereitung	
Zubereitung im Backofen: Das tiefgefrorene Produkt in einer Lage auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und in die mittlere Schiene schieben. Ober- und Unterhitze: auf 220 °C (Umluft: 200 °C) vorheizen, bei 200 °C (Umluft: 180 °C) ca. 20 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit das Produkt wenden.	
Zubereitung in der Fritteuse: Den Fritteusenkorb zur Hälfte mit tiefgefrorenem Produkt füllen. Ca. 3-4 Minuten bei 170 - 175 °C frittieren. Übermäßiges Backen/Frittieren vermeiden. Bei der Zubereitung kleinerer Mengen ggf. die Zeit verkürzen	
Inverkehrbringer	
Agrarfrost GmbH Aldrup 3 D 27793 Wildeshausen	
Sonstige Vereinbarungen	
Rechtliche Anforderungen	
Das Produkt entspricht in allen Punkten den deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Anforderungen und Richtlinien in der jeweils gültigen Fassung. Eine Kennzeichnungspflicht nach VO (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel und VO (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen in den derzeit gültigen Fassungen besteht nicht.	
Die genannten produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung auftreten. Wir sind bestrebt ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, so dass die Produktmerkmale gewahrt bleiben.	
Qualitätssicherung:	Produktentwicklung:
21.08.2025 i. A. J. Meyer	21.08.2025 i. A. S. Hegger
Hinweis: Dieses Dokument wurde elektronisch geprüft und ist auch ohne Unterschrift gültig.	