

DORNOW

food technology



Gebrauchsanweisung *DRYWITE* No. 3

Gewicht pro Eimer: 25 Kg netto



- 1) Kartoffeln schälen bzw. schälen und in Streifen schneiden.
- 2) Gründlich mit Wasser waschen, um die Stärke zu entfernen.
- 3) Einwirkzeiten
 - a) Langsame Behandlung
Pro Liter Wasser **1,0 g** DRYWITE verwenden. Lösung gründlich verrühren und die gewünschte Menge Kartoffeln / Pommes Frites damit vollständig bedecken.
 - b) Schnelle Behandlung
Pro Liter Wasser **5,0 g** DRYWITE verwenden. Lösung gründlich verrühren und die gewünschte Menge Kartoffeln / Pommes Frites damit vollständig bedecken.
- 4) Folgende Einwirkzeiten beachten:
 - a) Langsame Behandlung

ganze Kartoffeln	4 Stunden
Pommes Frites	15 Minuten
Kartoffelscheiben	15 Minuten
Kartoffelchips	5 Minuten
 - b) Schnelle Behandlung

ganze Kartoffeln	4 Minuten
Pommes Frites	90 Sekunden
Kartoffelscheiben	90 Sekunden
Kartoffelchips	60 Sekunden
- 5) Kartoffeln aus der Lösung nehmen und vor dem Braten, Backen, Rösten oder Verpacken mindestens 1 Stunde trocknen lassen.
- 6) Behandelte Kartoffeln / Pommes Frites bei ca. 10°C an einem trockenem Ort aufbewahren. Bei ordnungsgemäßer Behandlung und Lagerung bis zu 7 Tagen haltbar (Richtwert).
- 7) Das mit DRYWITE No. 3 behandelte Produkt darf bei ordnungsgemäßer Behandlung nicht mehr als 50 mg/kg E220 (Schwefeldioxyd) enthalten! Für weitere Informationen hält Ihr Lieferant eine ausführlichere Informationsbroschüre kostenlos für Sie bereit. Um eine gleichbleibende hohe Qualität Ihrer Erzeugnisse und die volle Wirksamkeit von DRYWITE zu gewährleisten, beachten Sie unbedingt alle Verarbeitungshinweise!
- 8) Gem. Zulassungsverordnung hat eine Kenntlichmachung mit 'geschwefelt' bei einem Gehalt von Schwefeldioxyd von mehr als 10 mg/kg zu erfolgen.

Inhaltsstoffe

In absteigender Reihenfolge der Gewichtsanteile enthält DRYWITE No. 3 folgende Stoffe:

Natriumdisulfit	E223
Calciumphosphat	E341
L-Ascorbinsäure	E300
Citronensäure	E330

Wichtige Hinweise, bitte unbedingt beachten!!

1. **Kartoffelprodukte, Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Bananen, Pilze oder andere mit DRYWITE behandelte Produkte müssen vor dem Verzehr gebraten, geröstet, gebacken oder gekocht werden!**
2. **Mit DRYWITE No. 3 behandelte Lebensmittel sind nicht zum rohen Verzehr geeignet!**
3. **Inhalt trocken aufbewahren, nur in gut belüfteten Räumen verwenden!**
4. **Nur für die Herstellung von Lebensmitteln bestimmt, nicht für den Verkauf im Einzelhandel!**