

Merkblatt
Maßnahmen gemäß Anhang II Teil A der EU-Acrylamidverordnung
Stand: November 2017

1. Nur bei Selbsterstellung von Pommes Frites und anderen geschnittenen und frittierten Kartoffelerzeugnissen zu beachten:

- **Soweit verfügbar und mit dem herzustellenden Erzeugnis vereinbar:**
Verwendung von Kartoffelsorten mit niedrigem Zuckergehalt
- Lagerung der Kartoffeln bei einer Temperatur über 6 °C
- **Soweit möglich und mit dem herzustellenden Erzeugnis vereinbar** muss eine der folgenden drei Maßnahmen angewandt werden:
 - Kartoffeln waschen und vorzugsweise 30 Min. bis zu 2 Stunden lang im kalten Wasser einweichen
 - Kartoffeln einige Minuten in warmem Wasser einweichen. Vor dem Frittieren mit sauberem Wasser spülen
 - Blanchieren der Kartoffeln

2. Während des Frittierens von Pommes Frites oder anderen Kartoffelerzeugnissen zu beachten (auch bei TK-Produkten):

- Verwendung von Frittierölen bzw. -fetten
- Frittiertemperatur muss unter 175 °C liegen
- Häufiges Abschöpfen des Frittieröls zur Entfernung von Kleinteilen und Krümeln