

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