

Produktspezifikation

| | |
|--------------------------|---|
| Wernsing | 114061021 Potato Wedges UNGEWÜRZT4x2,5kg |
| Gültigkeit | 03.07.2018 bis auf Widerruf |
| EAN Konsumenteneinheit | 4006034114061 |
| EAN Umverpackungseinheit | 4006034077724 |
| Marke | Premier Gold |
| Name Inverkehrbringer | Wernsing Feinkost GmbH |
| Adresse Inverkehrbringer | Kartoffelweg 1 D-49632 Addrup-Essen i. Oldb. |



Allgemeine Merkmale

Artikelbezeichnung Potato Wedges - Kartoffelspalten, vorgebacken, tiefgefroren

Anweisung Aufbewahrung

| Haltbarkeit | |
|--------------------|--------------------------------|
| *Fach (-6 °C) | 1 Woche |
| **Fach (-12 °C) | 1 Monat |
| ***Fach (-18 °C) | Siehe Mindesthaltbarkeitsdatum |

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Produktbeschreibung

Eine Beilage aus in Schiffchenform geschnittenen Kartoffeln mit Schale, die schonend blanchiert, in Sonnenblumenöl vorfrittiert und tiefgefroren werden.

Zutatenliste

Kartoffeln, Palmöl.

Herkunftsland

Deutschland

Sensorische Eigenschaften

Aussehen/Farbe

Schiffchenförmige Kartoffelstücke mit bräunlicher Schale

Schnitt

Spaltenschnitt: 1/8 Sternmesser

Zubereitet: Aussehen / Farbe

Schiffchenförmige Kartoffelstücke mit bräunlicher Schale

Zubereitet: Geruch

arttypisch nach frittierten Kartoffeln, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch

Zubereitet: Geschmack

arttypisch nach frittierten Kartoffeln, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack

Zubereitet: Konsistenz / Textur

Außen knusprige Kruste, innen Konsistenz einer gekochten Kartoffel

Zubereitung

In der Fritteuse: 680 g, 170 °C, 4 Minuten

Analytische Kennzahlen

Chemisch-phys. Kennzahlen

| Chemische Kennzahlen | | |
|------------------------|-------|------|
| Kennzahlen | Werte | Dim. |
| Feuchtigkeit | ≤ 72 | % |
| freie Fettsäuren (ffa) | ≤ 1 | % |

| Physikalische Kennzahlen | | |
|--|----------|------------|
| Kennzahlen | Werte | Dim. |
| Größenverteilung | | |
| 35 - 65 mm | mind. 70 | Gewichts-% |
| < 35 mm | max. 3 | Gewichts-% |
| Farbe | | |
| frittiert | < 4 | U.S.D.A |
| Abweichung höchstens 20 Gewichts-% nach oben | | |

Die angegebenen physikalischen Kennzahlen können in Abhängigkeit von der Rohwarenqualität von Ernte zu Ernte abweichen.

Mikrobiologische Kennzahlen

| Kennzahlen | Richtwert | Warnwert | Dim. |
|--|-----------------|-------------------|--------|
| mesophile aerobe und fakultativ anaerobe Bakterien | 10 ⁵ | - | KbE/g |
| Schimmelpilze | 10 ² | - | KbE/g |
| Coliforme Bakterien | 10 ² | - | KbE/g |
| Escherichia coli | 10 | - | KbE/g |
| Bacillus cereus | 10 ² | - | KbE/g |
| koag. pos. Staphylokokken | 10 | - | KbE/g |
| Salmonellen | - | nicht nachweisbar | in 25g |

Mikrobiologische Kennzahlen in Anlehnung an die Richt- und Warnwerte der LUA Sachsen.

Prüfmethoden

Für alle Prüfmethoden gelten lebensmittelrechtlich anerkannte, öffentliche Analysemethoden, z.B. ASU § 64 LFGB, ISO Methoden.

Zusatzinformationen

Vegan-Vegetarisch-Info

Vegan

Nährwerte

Zubereitungsgrad

unzubereitet

Nähr- und Brennwerte

| Nährwertangaben pro 100 g | |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert | 551 kJ |
| | 131 kcal |
| Fett | 4,0 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 2,2 g |
| Kohlenhydrate | 20,0 g |
| davon Zucker | 0,5 g |
| Eiweiß | 2,5 g |
| Salz | 0,05 g |

Allergene

EU-Allergene

Nicht vorhanden

Allergene

| | |
|---|-----------------|
| Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse | nicht enthalten |
| Krebstier und -erzeugnisse | nicht enthalten |
| Ei und -erzeugnisse | nicht enthalten |
| Fisch und -erzeugnisse | nicht enthalten |
| Erdnuss und -erzeugnisse | nicht enthalten |
| Soja und -erzeugnisse | nicht enthalten |
| Milch und -erzeugnisse (einschl. Milchzucker/Laktose) | nicht enthalten |
| Schalenfrüchte und -erzeugnisse | nicht enthalten |
| Sellerie und -erzeugnisse | nicht enthalten |
| Senf und -erzeugnisse | nicht enthalten |
| Sesamsamen und -erzeugnisse | nicht enthalten |
| Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg oder >10 mg/l | nicht enthalten |
| Lupine und -erzeugnisse | nicht enthalten |
| Weichtiere und -erzeugnisse | nicht enthalten |

Verpackung Transport Lagerung

| | |
|--------------------------------------|---|
| MHD / Verbrauchsdatum | MHD auf der Verpackung |
| Restlaufzeit bei Anlieferung | 12 Monat(e) |
| Lagertemperatur | Max. -18 °C |
| Transporttemperatur | Max. -18 °C |
| Kommentar | Die angegebene Haltbarkeit gilt für die ungeöffnete Originalverpackung. |
| Art Konsumenteneinheit | Beutel |
| Füllmenge | 2500 Gramm |
| Art Umverpackungseinheit | Karton |
| Konsumenteneinheit je Umverp. | 4 |
| Umverpackungseinheit pro Lage | 9 |
| Lagen pro Palette | 8 |
| Palettenart / Container | Europoolpalette |

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

| | | | |
|---|------|---|------|
| Konservierungsstoff(e) | Nein | Antioxidationsmittel | Nein |
| Geschmacksverstärker | Nein | Farbstoff(e) | Nein |
| Phosphat(e) (Fleischerzeugnisse) | Nein | Nitrat | Nein |
| Nitritpökelsalz gewachst (Obst) | Nein | Nitritpökelsalz und Nitrat geschwärzt (Oliven) | Nein |
| geschwefelt > 10 ppm (zubereitet) | Nein | Süßungsmittel | Nein |
| Süßungsmitteln | Nein | Zucker und Süßungsmittel | Nein |
| Zucker und Süßungsmitteln | Nein | Zuckern und Süßungsmittel | Nein |
| Zuckern und Süßungsmitteln | Nein | | |

Pflichtangaben

| | | | |
|--|------|--|------|
| tiefgefroren | Ja | unter Schutzatmosphäre verpackt | Nein |
| aufgetaut | Nein | Nanopartikel enthalten | Nein |
| Phenylalaninquelle (Aspartam) | Nein | gentechnisch verändert | Nein |
| erhöhter Koffeingehalt (>150mg /l) | Nein | Koffein enthalten | Nein |
| Süßholz enthalten | Nein | Pflanzensterine/ -stanole zugesetzt | Nein |
| bestrahlt / Strahlen behandelt | Nein | Zutatenaustausch (LMIV Anhang VI) | Nein |
| taurinhaltig | Nein | chininhaltig | Nein |
| kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen | Nein | kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken | Nein |

Zubereitung

| | |
|-------------------|--|
| Frittieren | 170°C bis 175°C, ca. 4 Minuten. Produkte goldgelb frittieren. |
| Backen | 200 °C, 16 - 18 Min. Produkte während der Zubereitung einmal wenden. |

Sonstiges

Information über gentechnisch veränderte Organismen (GVO - gemäß VO EU 1829/2003 und 1830/2003):

Sämtliche Zutaten, einschließlich Zusatzstoffe und Aromen, sind weder gentechnisch modifizierte Organismen, noch enthalten sie diese oder werden direkt aus diesen hergestellt. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischungen unterhalb der gesetzlich festgelegten Schwellenwerte, bezogen auf die jeweilige Zutat.

Das Produkt entspricht in seiner Zusammensetzung und Kennzeichnung allen in Europa und in Deutschland geltenden, einschlägigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in der jeweils gültigen Version in vollem Umfang.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig.

Diese Spezifikation ersetzt alle bisherigen Versionen.