



Für gute Lebensmittel

Produktspezifikation

| | |
|--------------------------|--|
| Wernsing | 102310021 Coated Pommes Julienne 4x2,5kg |
| Gültigkeit | 24.04.2018 bis auf Widerruf |
| EAN Konsumenteneinheit | 4006034095834 |
| EAN Umverpackungseinheit | 4006034102310 |
| Marke | Wernsing Premier Gold |
| Name Inverkehrbringer | Wernsing Feinkost GmbH |
| Adresse Inverkehrbringer | Kartoffelweg 1 D-49632 Addrup-Essen i. Oldb. Germany |

Allgemeine Merkmale

| | |
|-----------------------------------|---|
| Artikelbezeichnung | Pommes frites coated Julienne |
| Beschreibende Verkehrsbez. | Pommes frites mit knusprigem Überzug, 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 | Die Pommes frites sind hergestellt aus ausgewählten, sortierten, gewaschenen, geschälten, geschnittenen, blanchierten und mit einer Panade überzogenen Kartoffeln. Die Kartoffelstäbchen werden im pflanzlichen Öl vorfrittiert und anschließend tiefgekühlt. |
|----------------------------|---|

| | |
|---------------------|--|
| Zutatenliste | Kartoffeln, Palmöl, modifizierte Kartoffelstärke, Reismehl, Maltodextrine, Speisesalz, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonat; Stabilisator: Xanthan. |
|---------------------|--|

| | |
|----------------------|-------------|
| Herkunftsland | Deutschland |
|----------------------|-------------|

Sensorische Eigenschaften

| | |
|--|---|
| Aussehen/Farbe | weiß-gelbliche Kartoffelstäbchen |
| Schnitt | Rohware: circa 7,5 x 7,5 mm |
| Zubereitet: Aussehen / Farbe | gold-gelb |
| Zubereitet: Geruch | nach frittierten Kartoffeln, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch |
| Zubereitet: Geschmack | nach frittierten Kartoffeln, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack |
| Zubereitet: Konsistenz / Textur | Außen deutlich knusprige Kruste, innen Konsistenz einer gekochten Kartoffel |
| Zubereitung | In der Fritteuse: 680 g Pommes frites 3 min. bei 170 °C |

Analytische Kennzahlen

Chemisch-phys. Kennzahlen

| Chemische Kennzahlen | | |
|------------------------|-------|------|
| Kennzahlen | Werte | Dim. |
| Feuchtigkeit | ≤ 65 | % |
| freie Fettsäuren (ffa) | ≤ 1 | % |

| Physikalische Kennzahlen | | |
|--|----------|------------|
| Kennzahlen | Werte | Dim. |
| Längenverteilung | | |
| > 50 mm | mind. 60 | Gewichts-% |
| < 30 mm | max. 3 | Gewichts-% |
| Farbe | | |
| frittiert | 0,5-1,5 | U.S.D.A |
| Abweichung höchstens 20 Gewichts-% nach oben | | |
| Fehler | | |
| Schmalstücke (< 5 mm) | max. 3 | Gewichts-% |
| Dunkelstellen Ø > 3 mm | max. 3 | Gewichts-% |
| Stäbchen < 30 mm werden nicht gewertet | | |

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 | 598 kJ |
| | 142 kcal |
| Fett | 4,0 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 2,5 g |
| Kohlenhydrate | 23,0 g |
| davon Zucker | 0,5 g |
| Eiweiß | 2,5 g |
| Salz | 1,20 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

7

Palettenart / Container

Europoolpalette

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

| | | | |
|-----------------------------------|------|----------------------------|------|
| Konservierungsstoff(e) | Nein | Antioxidationsmittel | Nein |
| Geschmacksverstärker | Nein | Farbstoff(e) | Nein |
| Phosphat(e) (Fleischerzeugnisse) | Nein | Nitrat | Nein |
| Nitritpökelsalz | Nein | Nitritpökelsalz und Nitrat | Nein |
| gewachst (Obst) | Nein | 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, 3 - 5 Minuten. Produkte goldgelb frittieren.

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.