

Produktspezifikation

Wernsing	102907008 Tk-Backofen Normalschn.4x2,5kg
Gültigkeit	05.07.2018 bis auf Widerruf
EAN Umverpackungseinheit	4006034102907
Marke	Wernsing
Name Inverkehrbringer	Wernsing Feinkost GmbH
Adresse Inverkehrbringer	D-49632 Addrup-Essen i. Oldb.



Allgemeine Merkmale

Artikelbezeichnung Backofen Pommes Frites, 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 und blanchierten Kartoffeln. Die Kartoffelstäbchen werden im pflanzlichen Öl vorfrittiert und anschließend tiefgekühlt.

Zutatenliste

Kartoffeln, Palmöl.

Herkunftsland

Deutschland

Sensorische Eigenschaften

Aussehen/Farbe

weiß-gelbliche Kartoffelstäbchen

Schnitt

Rohware: circa 10 x 10 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 knusprige Kruste, innen Konsistenz einer gekochten Kartoffel

Zubereitung

Im Backofen (Umluft): 400 g Pommes frites 22 min. bei 180 °C

Analytische Kennzahlen

Chemisch-phys. Kennzahlen

Chemische Kennzahlen		
Kennzahlen	Werte	Dim.
Feuchtigkeit	≤ 67	%
freie Fettsäuren (ffa)	≤ 1	%

Physikalische Kennzahlen		
Kennzahlen	Werte	Dim.
Längenverteilung		
> 50 mm	mind. 60	Gewichts-%
< 30 mm	max. 3	Gewichts-%
Farbe		
zubereitet im Backofen	0-2	U.S.D.A
Abweichung höchstens 20 Gewichts-% nach oben		
Fehler		
Schmalstücke (< 6 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

zubereitet

Nähr- und Brennwerte

Nährwertangaben pro 100 g	
Brennwert	618 kJ
	147 kcal
Fett	4,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,4 g
Kohlenhydrate	23,0 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	2,5 Kilogramm
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

Backen

Ober- und Unterhitze: Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Pommes frites 18-28 Minuten auf mittlerer Schiene je nach gewünschter Knusprigkeit und Bräunung backen.

Umluft: Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Nach Erreichen die Backofentemperatur auf 180 °C regulieren und die Pommes frites 16-22 Minuten auf mittlerer Schiene je nach gewünschter Knusprigkeit und Bräunung backen. Das Produkt zwischendurch wenden. Die optimale Backzeit ist abhängig vom Backgerät und dem gewünschten Bräunungsgrad. Anschließend nach Belieben würzen.

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.