



Für gute Lebensmittel

Produktspezifikation

Wernsing	114054049 Potato WEDGES gewürzt 4x2,5kg
Gültigkeit	04.12.2018 bis auf Widerruf
EAN Konsumenteneinheit	4006034070077
EAN Umverpackungseinheit	4006034085392
Marke	TIFA
Name Inverkehrbringer	TIFA eG
Adresse Inverkehrbringer	65203 Wiesbaden

Artikelbezeichnung	Wedges
Beschreibende Verkehrsbez.	Kartoffelspalten gewürzt, mit Schale, in reinem Pflanzenfett vorgebacken, tiefgefroren
Anweisung Aufbewahrung	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Bei -18°C mindestens haltbar bis
Produktbeschreibung	Eine Beilage aus in Schiffchenform geschnittenen Speisekartoffeln (mit Schale), die schonend blanchiert, in pflanzlichem Öl vorfrittiert und von einer knusprigen Würzpanade überzogen werden
Zutatenliste	Kartoffeln, Palmöl, WEIZENMEHL, Speisesalz, Maisstärke, Gewürze, Maismehl, Dextrose.
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, frittiert, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch
Zubereitet: Geschmack	arttypisch, leicht fettig und salzig, pikant, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack
Zubereitet: Konsistenz / Textur	Außen knusprige Kruste, innen Konsistenz einer gekochten Kartoffel

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

odZ-Label

Ja

Nährwerte

Zubereitungsgrad

unzubereitet

Nähr- und Brennwerte

Nährwertangaben pro 100 g	
Brennwert	588 kJ
	140 kcal
Fett	5,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,7 g
Kohlenhydrate	20,0 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	2,5 g
Salz	1,20 g

Allergene

EU-Allergene

Vorhanden

Allergene

Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	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	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

Heizen Sie das Pflanzenöl in der Fritteuse auf 170-175 °C vor. Füllen Sie den Frittierkorb bis zur Hälfte (Wichtig: Nicht überfüllen!). Geben Sie die tiefgekühlten Wedges in das heiße Fett. Frittieren Sie ca. 4 Minuten bis zur gewünschten Knusprigkeit. Nehmen Sie anschließend den Korbeinsatz heraus und lassen Sie die Wedges abtropfen. Küchengeräte unterliegen Schwankungen, daher handelt es sich bei diesen Empfehlungen nur um Richtwerte. Bei der Zubereitung kleinerer Portionen reduzieren Sie bitte die Zubereitungszeit, um eine übermäßige Bräunung zu vermeiden.

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.