

Produktspezifikation

Wernsing	111053008 TK-Potato Burger 45x120g=5,4kg
Gültigkeit	22.03.2024 bis auf Widerruf
EAN Konsumenteneinheit	4006034003921
EAN Umverpackungseinheit	4006034111053
Marke	Wernsing
Name Inverkehrbringer	Wernsing Feinkost GmbH
Adresse Inverkehrbringer	Kartoffelweg 1 D-49632 Addrup-Essen i. Oldb. Germany

Allgemeine Merkmale

Artikelbezeichnung	Potato Burger 120 g										
Beschreibende Verkehrsbez.	Burger Patties auf Basis von Kartoffeln, vorgebacken, tiefgefroren.										
Anweisung Aufbewahrung	<table border="1"><thead><tr><th colspan="2">Haltbarkeit</th></tr></thead><tbody><tr><td>Kühlschrank</td><td>1 Tag</td></tr><tr><td>*Fach (-6 °C)</td><td>1 Woche</td></tr><tr><td>**Fach (-12 °C)</td><td>1 Monat</td></tr><tr><td>***Fach (-18 °C)</td><td>Siehe Mindesthaltbarkeitsdatum</td></tr></tbody></table>	Haltbarkeit		Kühlschrank	1 Tag	*Fach (-6 °C)	1 Woche	**Fach (-12 °C)	1 Monat	***Fach (-18 °C)	Siehe Mindesthaltbarkeitsdatum
Haltbarkeit											
Kühlschrank	1 Tag										
*Fach (-6 °C)	1 Woche										
**Fach (-12 °C)	1 Monat										
***Fach (-18 °C)	Siehe Mindesthaltbarkeitsdatum										
	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!										
Produktbeschreibung	Kartoffel Burgerpatties werden aus sortenreinen Kartoffeln hergestellt. Nach dem Reiben werden die Kartoffeln mit Sonnenblumentextur, Gewürzen und weiteren geschmacksgegebenen Zutaten gemischt. Das Produkt wird ausgeformt, beidseitig vorgebacken und tiefgefroren.										
Zutatenliste	Kartoffeln 57 %, Wasser, Tomatenmark, Sonnenblumenöl, entfettetes Sonnenblumenprotein, Stärke, Kartoffelflocken (getrocknete Kartoffeln, Gewürze), Speisesalz, Sojasauce (Wasser, SOJABOHNEN, Speisesalz), Zwiebeln, Gewürze, Tomatenpulver, Kräuter.										
Herkunftsland	Deutschland										

Sensorische Eigenschaften

Aussehen/Farbe	Annähernd rund mit unregelmäßiger Randausbildung. Durchmesser ca. 10-12 cm. Farbe innen hellgelb bis bräunlich, außen goldgelb bis hellbraun vorgebacken. Sichtbares bräunliches Sonnenblumentextur und Kartoffelraspel. Auflageflächen können auch einseitig stärker gebräunt sein. Goldbraune bis mittelbraune Kruste, nicht verbrannt.
Geruch	produkttypisch würzig mit typischer Röstnote, ohne Fremdgeruch
Geschmack	produkttypisch mit typischer Kartoffel-Röstnote, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz / Textur	knusprige Oberfläche und Ränder, Struktur noch zu erkennen

Analytische Kennzahlen

Chemisch-phys. Kennzahlen	Freie Fettsäuren (ffa): ≤ 1%
----------------------------------	------------------------------

Mikrobiologische Kennzahlen

Kennzahlen	Richtwert	Warnwert	Dim.
Escherichia coli	10 ²	10 ³	KbE/g
koag. pos. Staphylokokken	10 ²	10 ³	KbE/g
Bacillus cereus	5x10 ²	10 ³	KbE/g
Salmonellen	-	nicht nachweisbar	in 25g
Listeria monocytogenes	-	10 ²	KbE/g

Mikrobiologische Kennzahlen in Anlehnung an die Richt- und Warnwerte der DGHM

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	877 kJ
	209 kcal
Fett	9,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	25,0 g
davon Zucker	1,0 g
Ballaststoffe	3,0 g
Eiweiß	5,5 g
Salz	1,5 g

Allergene**EU-Allergene**

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	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. 15 Stück à 120 g pro Beutel, Drei Beutel je Karton.
Art Konsumenteneinheit	Beutel
Füllmenge	1,8 Kilogramm
Art Umverpackungseinheit	Karton
Konsumenteneinheit je Umverp.	3
Umverpackungseinheit pro Lage	9
Lagen pro Palette	10
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
bestrahlte / 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

Fritteuse:

Heizen Sie das Pflanzenöl in der Fritteuse auf 170 °C – 175 °C vor. Geben Sie die tiefgekühlten Kartoffel Burgerpatties in nicht zu großer Menge (Wichtig: nicht überfüllen!) in den Korb. Frittieren Sie die Kartoffel Burgerpatties für ca. 4-5 Minuten. Nehmen Sie anschließend den Korbeinsatz heraus und lassen Sie die Kartoffel Burgerpatties abtropfen

Backen

Backofen:

Heizen Sie den Backofen auf 200 °C vor (Umluft: 180 °C). Verteilen Sie die tiefgefrorenen Kartoffel Burgerpatties in einer Lage auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech. Backen sie die Kartoffel Burgerpatties in der mittleren Schiene für ca. 18 - 20 Minuten. Wenden Sie die Kartoffel Burgerpatties nach ca. 10 Minuten.

Heißluftfritteuse:

Heizen Sie die Heißluftfritteuse 1 Minute auf 190 °C vor. Geben Sie die tiefgekühlten Kartoffel Burgerpatties in den Korb. Backen Sie die Kartoffel Burgerpatties bei 190 °C für ca. 10-12 Minuten.

Kombidämpfer:

Heizen Sie den Kombidämpfer auf 200 °C Heißluft vor. Geben Sie die tiefgefrorenen Kartoffel Burgerpatties in einer Lage auf ein mit Backpapier ausgelegtes Einlegeblech. Erhitzen Sie die Kartoffel Burgerpatties für ca. 13 - 14 Minuten.

Braten der Speisen in Fett

Bratpfanne

Geben Sie etwas Fett in eine beschichtete Bratpfanne und erhitzen diese auf mittlerer Stufe. Geben Sie die tiefgefrorenen Kartoffel Burgerpatties in nicht zu großer Menge in die Pfanne. Braten Sie die Kartoffel Burgerpatties bei mittlerer bis schwacher Hitze für ca. 8-9 Minuten unter mehrmaligem Wenden.

Grillen

Grill

Grillen Sie die Kartoffel Burgerpatties bei indirekter Hitze unter mehrmaligem Wenden, bis sie die gewünschte Knusprigkeit erlangt haben.

Bitte beachten Sie die Zubereitungsempfehlungen! Küchengeräte unterliegen Schwankungen, daher handelt es sich bei diesen Empfehlungen nur um Richtwerte. Bitte beachten Sie die Angaben des Geräteherstellers. Bitte bereiten Sie das Produkt stets so zu, dass es nicht zu stark gebräunt wird.

Bei der Zubereitung im aufgetauten Zustand verkürzt sich die Zubereitungszeit in etwa um die Hälfte.

Bei der Zubereitung kleinerer Portionen reduzieren Sie bitte jeweils die Zubereitungszeit, um eine übermäßige Bräunung zu vermeiden.

Bitte nur vollständig durchgegart verzehren

Aufbauhinweis:

Erhitzen Sie die tiefgefrorenen Kartoffel Burgerpatties in der Mikrowelle pro Patty 45 Sekunden bei 800 bis 900 W. Alternativ lassen Sie die tiefgefrorenen Kartoffel Burger Patties bei Raumtemperatur abgedeckt zwei Stunden auftauen.

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.