

Produktspezifikation

Wernsing	115860008 TK-Roesti Ecken 12x750g
Gültigkeit	20.01.2020 bis auf Widerruf
EAN Konsumenteneinheit	4006034115945
EAN Umverpackungseinheit	4006034010974
Marke	Wernsing
Name Inverkehrbringer	Wernsing Feinkost GmbH
Adresse Inverkehrbringer	Kartoffelweg 1 D-49632 Addrup-Essen/Oldb. Deutschland



Artikelbezeichnung Backofen Rösti, vorgebacken, tiefgefroren

Anweisung Aufbewahrung

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

Die Backofen Rösti werden aus geraspelten Kartoffeln und weiteren Zutaten hergestellt. Sie sind in Sonnenblumenöl vorgebacken und tiefgefroren.

Zutatenliste

Kartoffeln 90 %, Sonnenblumenöl 7 %, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), geröstete Zwiebeln, Gewürze, Dextrose.

Herkunftsland

Deutschland

Sensorische Eigenschaften

Zubereitet: Aussehen / Farbe

annähernd dreieckige Kartoffelrösti mit strukturierter Randbildung und deutlich erkennbaren Kartoffelraspeln. Kruste goldbraun, innen gelblich

Zubereitet: Geruch

angenehmer Röstgeruch nach gebackenen Kartoffeln, würzig, kein Fehl- und/ oder Fremdgeruch

Zubereitet: Geschmack

nach gebackenen Kartoffeln, mild würzig, leicht salzig, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack

Zubereitet: Konsistenz / Textur

knusprige Oberfläche, innen locker zusammenhängende, weiche Kartoffelraspel

Analytische Kennzahlen

Chemisch-phys. Kennzahlen

Kennzahlen	Werte	Dim.
Feuchtigkeit	≤ 70	%
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	771 kJ
	184 kcal
Fett	8,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	24,0 g
davon Zucker	2,0 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	750 Gramm
Art Umverpackungseinheit	Karton
Konsumenteneinheit je Umverp.	12
Umverpackungseinheit pro Lage	9
Lagen pro Palette	6
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 °C - 175 °C vor. Geben Sie die tiefgekühlten Röstiecken in nicht zu großer Menge (ca. 4 Stück) in den Korb. Frittieren Sie ca. 4 Minuten bis zur gewünschten Knusprigkeit. Nehmen Sie anschließend den Korbeinsatz heraus und lassen die Röstiecken abtropfen.
Backen	Heizen Sie den Backofen auf 200 °C vor (Umluft: 180 °C). Verteilen Sie die tiefgefrorenen Röstiecken in einer Lage (ca. 8 Stück) auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech. Backen Sie die Röstiecken in der mittleren Schiene mindestens 25 Minuten. Die Angaben beziehen sich auf die Größe eines handelsüblichen Backblechs. Wenden Sie das Produkt nach ca. 10 Minuten.
Frittieren im eigenen Fett	Heißluftfritteuse (ca. 2000 W): Heizen Sie die Heißluftfritteuse 1 Minute auf 170 - 175 °C vor. Geben Sie die tiefgekühlten Röstiecken in nicht zu großer Menge (ca. 4 Stück) in den Korb. Backen Sie die Röstiecken bei 170 °C bis 175 °C für 10-12 Minuten, bis zur gewünschten Knusprigkeit. Bitte beachten Sie die Wattzahl Ihres Gerätes, dementsprechend kann sich die Zubereitungszeit verkürzen oder verlängern. Bei der Zubereitung kleinerer Portionen reduzieren Sie bitte jeweils die Zubereitungszeit, um eine übermäßige Bräunung zu vermeiden. Küchengeräte unterliegen Schwankungen, daher handelt es sich bei diesen Empfehlungen nur um Richtwerte.

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.