

## Produktspezifikation

<b>Wernsing</b>	<b>114061021 Potato Wedges UNGEWÜRZT4x2,5kg</b>
Gültigkeit	02.08.2022 bis auf Widerruf
EAN Konsumenteneinheit	4006034114061
EAN Umverpackungseinheit	4006034077724
Marke	Premier Gold
Name Inverkehrbringer	Wernsing Feinkost GmbH
Adresse Inverkehrbringer	Kartoffelweg 1 D-49632 Addrup-Essen i. Oldb.



## Allgemeine Merkmale

**Artikelbezeichnung** Potato Wedges - Kartoffelspalten, 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

Eine Beilage aus in Schiffchenform geschnittenen Kartoffeln mit Schale, die schonend blanchiert, in Sonnenblumenöl vorfrittiert und tiefgefroren werden.

### Zutatenliste

Kartoffeln, Palmöl.

### 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 nach frittierten Kartoffeln, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch

### Zubereitet: Geschmack

arttypisch nach frittierten Kartoffeln, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack

### Zubereitet: Konsistenz / Textur

Außen knusprige Kruste, innen Konsistenz einer gekochten Kartoffel

### Zubereitung

In der Fritteuse: 680 g, 170 °C, 4 Minuten

# Analytische Kennzahlen

## Chemisch-phys. Kennzahlen

Chemische Kennzahlen		
Kennzahlen	Werte	Dim.
Feuchtigkeit	≤ 72	%
freie Fettsäuren (ffa)	≤ 1	%

Physikalische Kennzahlen		
Kennzahlen	Werte	Dim.
<b>Größenverteilung</b>		
35 - 65 mm	mind. 70	Gewichts-%
< 35 mm	max. 3	Gewichts-%
<b>Farbe</b>		
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 <sup>5</sup>	-	KbE/g
Schimmelpilze	10 <sup>2</sup>	-	KbE/g
Coliforme Bakterien	10 <sup>2</sup>	-	KbE/g
Escherichia coli	10	-	KbE/g
Bacillus cereus	10 <sup>2</sup>	-	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	551 kJ
	131 kcal
Fett	4,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,2 g
Kohlenhydrate	20,0 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

<b>MHD / Verbrauchsdatum</b>	MHD auf der Verpackung
<b>Restlaufzeit bei Anlieferung</b>	12 Monat(e)
<b>Lagertemperatur</b>	Max. -18 °C
<b>Transporttemperatur</b>	Max. -18 °C
<b>Kommentar</b>	Die angegebene Haltbarkeit gilt für die ungeöffnete Originalverpackung.
<b>Art Konsumenteneinheit</b>	Beutel
<b>Füllmenge</b>	2500 Gramm
<b>Art Umverpackungseinheit</b>	Karton
<b>Konsumenteneinheit je Umverp.</b>	4
<b>Umverpackungseinheit pro Lage</b>	9
<b>Lagen pro Palette</b>	8
<b>Palettenart / Container</b>	Europoolpalette

## Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

<b>Konservierungsstoff(e)</b>	Nein	<b>Antioxidationsmittel</b>	Nein
<b>Geschmacksverstärker</b>	Nein	<b>Farbstoff(e)</b>	Nein
<b>Phosphat(e) (Fleischerzeugnisse)</b>	Nein	<b>Nitrat</b>	Nein
<b>Nitritpökelsalz gewachst (Obst)</b>	Nein	<b>Nitritpökelsalz und Nitrat geschwärzt (Oliven)</b>	Nein
<b>geschwefelt &gt; 10 ppm (zubereitet)</b>	Nein	<b>Süßungsmittel</b>	Nein
<b>Süßungsmitteln</b>	Nein	<b>Zucker und Süßungsmittel</b>	Nein
<b>Zucker und Süßungsmitteln</b>	Nein	<b>Zuckern und Süßungsmittel</b>	Nein
<b>Zuckern und Süßungsmitteln</b>	Nein		

## Pflichtangaben

<b>tiefgefroren</b>	Ja	<b>unter Schutzatmosphäre verpackt</b>	Nein
<b>aufgetaut</b>	Nein	<b>Nanopartikel enthalten</b>	Nein
<b>Phenylalaninquelle (Aspartam)</b>	Nein	<b>gentechnisch verändert</b>	Nein
<b>erhöhter Koffeingehalt (&gt;150mg /l)</b>	Nein	<b>Koffein enthalten</b>	Nein
<b>Süßholz enthalten</b>	Nein	<b>Pflanzensterine/ -stanole zugesetzt</b>	Nein
<b>bestrahlt / Strahlen behandelt</b>	Nein	<b>Zutatenaustausch (LMIV Anhang VI)</b>	Nein
<b>taurinhaltig</b>	Nein	<b>chininhaltig</b>	Nein
<b>kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen</b>	Nein	<b>kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken</b>	Nein

## Zubereitung

<b>Frittieren</b>	170°C bis 175°C, ca. 4 Minuten. Produkte goldgelb frittieren.
<b>Backen</b>	200 °C, 16 - 18 Min. Produkte während der Zubereitung einmal wenden.

## 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.