

## Produktspezifikation

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Wernsing</b>          | <b>102419049 Tk-Pommes Wellenschnitt 10 kg</b> |
| Gültigkeit               | 11.07.2016 bis auf Widerruf                    |
| EAN Konsumenteneinheit   | 4006034070114                                  |
| EAN Umverpackungseinheit | 4006034085385                                  |
| Marke                    | TIFA   |
| Name Inverkehrbringer    | TIFA Tiefkühlkost-Allianz eG                   |
| Adresse Inverkehrbringer | 65091 Wiesbaden                                |

## Allgemeine Merkmale

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Artikelbezeichnung</b>     | Pommes Frites Wellenschnitt Extra-Qualität, vorgebacken, tiefgefroren   |
| <b>Anweisung Aufbewahrung</b> | Aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren !   |
| <b>Produktbeschreibung</b>    | Die Pommes frites sind hergestellt aus ausgewählten, sortierten, gewaschenen, geschälten, geschnittenen und blanchierten Kartoffeln. Die Kartoffelstäbchen werden im pflanzlichen Öl vorfrittiert und anschließend tiefgekühlt. |
| <b>Zutatenliste</b>           | Kartoffeln, Palmöl.   |
| <b>Herkunftsland</b>          | Deutschland   |

## Sensorische Eigenschaften

|  |  |
|--|--|
| <b>Aussehen/Farbe</b>                  | weiß-gelbliche Kartoffelstäbchen   |
| <b>Schnitt</b>                         | Rohware: Welle, circa 12 x 12 mm   |
| <b>Zubereitet: Aussehen / Farbe</b>    | gold-gelb  |
| <b>Zubereitet: Geruch</b>              | nach frittierten Kartoffeln, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch   |
| <b>Zubereitet: Geschmack</b>           | nach frittierten Kartoffeln, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack  |
| <b>Zubereitet: Konsistenz / Textur</b> | unter Warmhaltevorrichtung sind mindestens 80 % der Stäbchen mindestens vier Minuten lang noch kross, im Innern nicht matschig |

## Analytische Kennzahlen

### Chemisch-phys. Kennzahlen

| Chemische Kennzahlen   |       |      |
|------------------------|-------|------|
| Kennzahlen             | Werte | Dim. |
| Feuchtigkeit           | ≤ 70  | %    |
| freie Fettsäuren (ffa) | ≤ 1   | %    |

| Physikalische Kennzahlen                     |          |            |
|--|----------|------------|
| Kennzahlen                                   | Werte    | Dim.       |
| <b>Längenverteilung</b>                      |          |            |
| > 50 mm                                      | mind. 60 | Gewichts-% |
| < 30 mm                                      | max. 3   | Gewichts-% |
| <b>Farbe</b>                                 |          |            |
| frittiert                                    | 0 - 2    | U.S.D.A    |
| Abweichung höchstens 20 Gewichts-% nach oben |          |            |
| <b>Fehler</b>                                |          |            |
| Schmalstücke (< 7 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 <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

**odZ-Label**

Ja

## Nährwerte

**Zubereitungsgrad**

unzubereitet

**Nähr- und Brennwerte**

| Nährwertangaben pro 100 g   |          |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert                   | 601 kJ   |
|                             | 143 kcal |
| Fett                        | 4,5 g    |
| davon gesättigte Fettsäuren | 2,4 g    |
| Kohlenhydrate               | 22 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 >10mg/kg oder >10mg/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 Beutel   |
| <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> | Fritteuse: Pflanzenfett in der Fritteuse auf 170°C bis 175°C erhitzen. Tiefgefrorene Pommes frites in nicht zu großer Menge in das heiße Fett geben und ca. 3-4 Minuten goldgelb backen. Anschließend das überschüssige Fett abtropfen lassen und die Pommes frites 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.