



Für gute Lebensmittel

Produktspezifikation

Wernsing	113835 TIFA-Kroketten lang 2x2,5kg
Gültigkeit	11.02.2022 bis auf Widerruf
EAN Konsumenteneinheit	4006034113835
EAN Umverpackungseinheit	4006034022182
Marke	TIFA
Name Inverkehrbringer	TIFA Tiefkühlkost-Allianz eG
Adresse Inverkehrbringer	65091 Wiesbaden
Name Hersteller	Wernsing Feinkost GmbH
Adresse Hersteller	Kartoffelweg 1 49632 Addrup-Essen/Oldb.

Allgemeine Merkmale

Artikelbezeichnung	Kartoffelkroketten lang, vorgebacken, tiefgefroren				
Anweisung Aufbewahrung	<table border="1"><thead><tr><th colspan="2">Haltbarkeit</th></tr></thead><tbody><tr><td>***Fach (-18 °C)</td><td>Siehe Mindesthaltbarkeitsdatum</td></tr></tbody></table> <p>Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.</p>	Haltbarkeit		***Fach (-18 °C)	Siehe Mindesthaltbarkeitsdatum
Haltbarkeit					
***Fach (-18 °C)	Siehe Mindesthaltbarkeitsdatum				
Produktbeschreibung	Eine Beilage aus gesunden und reifen Speisekartoffeln sowie weiteren Zutaten. Die schonend blanchierten Kartoffeln werden püriert, mit einer Gewürzmischung verfeinert, anschließend geformt und vorgebacken.				
Zutatenliste	Kartoffeln, Paniermehl (WEIZENMEHL, Wasser, Salz, Hefe), Kartoffelstärke, jodiertes Speisesalz, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Verdickungsmittel Hydroxypropylmethylcellulose, Dextrose, Gewürze.				
Herkunftsland	Deutschland				

Sensorische Eigenschaften

Aussehen/Farbe	gleichmäßig geformte Zylinder, mit leicht strukturierter Randbildung
Sortierung / Kalibrierung	Durchmesser: circa 2,5 cm
Zubereitet: Aussehen / Farbe	innen gelblich mit goldbrauner Kruste
Zubereitet: Geruch	nach frittierten Kartoffeln, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch
Zubereitet: Geschmack	nach frittierten Kartoffeln, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack
Zubereitet: Konsistenz / Textur	knusprige Oberfläche, bissfest, innen locker

Analytische Kennzahlen

Chemisch-phys. Kennzahlen	Chemische 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

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	438 kJ
	103 kcal
Fett	0,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	21,0 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	2,9 g
Salz	0,90 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

10 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.	2 Beutel
Umverpackungseinheit pro Lage	9
Lagen pro Palette	14
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 Fritteuse: Heizen Sie das Pflanzenöl in der Fritteuse auf 170°C-175°C vor. Füllen Sie den Korbeinsatz bis zur Hälfte mit den tiefgekühlten Kartoffelkroketten (Wichtig: Nicht überfüllen!). Frittieren Sie die Kartoffelkroketten für ca. 3-4 Minuten. Nehmen Sie anschließend den Korbeinsatz heraus und lassen Sie die Kartoffelkroketten abtropfen. Bei der Zubereitung kleinerer Portionen reduzieren Sie bitte die Zubereitungszeit, um eine übermäßige Bräunung zu vermeiden.

Küchengeräte unterliegen Schwankungen, daher handelt es sich bei diesen Empfehlungen nur um Richtwerte. Bitte befolgen Sie diese Zubereitungshinweise und beachten Sie die Angaben des Geräteherstellers.

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.