



Für gute Lebensmittel

## Produktspezifikation

Wernsing	118700008 Kart.taschenFrischkäse&Kräuter
Gültigkeit	18.11.2022 bis auf Widerruf
EAN Konsumenteneinheit	4006034118625
EAN Umverpackungseinheit	4006034011186
Marke	Wernsing
Name Inverkehrbringer	Wernsing Feinkost GmbH
Adresse Inverkehrbringer	D-49632 Addrup-Essen/Oldb.



## Allgemeine Merkmale

**Artikelbezeichnung** Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Kräutern, 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 Kartoffeltaschen werden aus frisch geraspelten Kartoffeln hergestellt. Die Füllung besteht aus einer Frischkäse-Kräuter-Mischung. Die Kartoffeltaschen werden in Sonnenblumenöl vorgebacken und anschließend tiefgefroren.

**Zutatenliste** Kartoffeln 71 %, FRISCHKÄSE Doppelrahmstufe 12 %, Sonnenblumenöl 6 %, Stärke, Kräuter, SAHNE, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Rapsöl, MILCHEIWEISS, Dextrose, Gewürze.

**Herkunftsland** Deutschland

## Sensorische Eigenschaften

**Aussehen/Farbe** längliche Taschenform mit unregelmäßiger Randbildung, mit deutlich erkennbaren Kartoffelraspeln, goldgelb bis bräunlich vorgebacken. Die Füllung ist hell, mit sichtbaren Kräutern.

**Geruch** typisch nach gebackenen Kartoffeln, angenehme Röstnote, leicht würzig, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch

**Geschmack** typisch nach gebackenen Kartoffeln, deutlich nach Frischkäse, leicht würzig und salzig, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack

**Konsistenz / Textur** knusprige Kartoffelmasse, weich-cremige Frischkäsefüllung

## Analytische Kennzahlen

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

**Mikrobiologische Kennzahlen**

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

Lakto-vegetarisch

**Auslobungen**

100 % reines Sonnenblumenöl

**Nährwerte****Zubereitungsgrad**

unzubereitet

**Nähr- und Brennwerte**

Nährwertangaben pro 100 g	
Brennwert	810 kJ
	194 kcal
Fett	10,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,0 g
Kohlenhydrate	21,0 g
davon Zucker	2,0 g
Eiweiß	3,0 g
Salz	1,30 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	nicht enthalten
Milch und -erzeugnisse (einschl. Milchzucker/Laktose)	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**

600 Gramm

Art Umverpackungseinheit	Karton
Konsumenteneinheit je Umverp.	16
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

<b>Frittieren</b>	Heißluftfritteuse (ca. 2000 W): Heizen Sie die Heißluftfritteuse 1 Minute auf 170 °C - 175 °C vor. Geben Sie die tiefgekühlten Kartoffeltaschen in nicht zu großer Menge (ca. 5 Stück) in den Korb. Backen Sie die Kartoffeltaschen bei 170 °C bis 175 °C für 9 - 11 Minuten, bis sie goldgelb und knusprig sind. Bei der Zubereitung kleinerer Portionen reduzieren Sie bitte jeweils die Zubereitungszeit, um eine übermäßige Bräunung zu vermeiden.
<b>Backen</b>	Heizen Sie den Backofen auf 200 °C vor (Umluft 180 °C). Verteilen Sie die tiefgefrorenen Kartoffeltaschen in einer Lage auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech. Backen Sie die Kartoffeltaschen auf mittlerer Schiene für 17-19 Minuten (Umluft 16-18 Min.), bis sie goldgelb und knusprig sind. Wenden Sie das Produkt nach ca. 8 Minuten.
<b>Braten in wenig Fett</b>	Geben Sie etwas Fett in eine beschichtete Bratfanne und erhitzen diese auf mittlerer Stufe. Geben Sie die angetauten Kartoffeltaschen in nicht zu großer Menge (ca. 5 Stück) in die Pfanne. Braten Sie die Kartoffeltaschen bei mittlerer bis schwacher Hitze für mindestens 6 Minuten unter mehrmaligem Wenden, bis sie goldgelb und knusprig sind.
<b>Grillen</b>	Legen Sie die tiefgefrorenen oder angetauten Kartoffeltaschen auf den heißen Grill. Vermeiden Sie direkte Hitze. Grillen Sie die Kartoffeltaschen unter mehrmaligem Wenden, bis sie goldgelb und knusprig sind.

Küchengeräte unterliegen Schwankungen. Daher handelt es sich bei den Zubereitungsempfehlungen 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.

Auftauhinweis: Erhitzen Sie die tiefgefrorenen Kartoffeltaschen in der Mikrowelle pro Tasche 30 Sekunden bei 800 bis 900 W. Alternativ können Sie die tiefgefrorenen Kartoffeltaschen bei Raumtemperatur 30 Minuten antauen lassen.

**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.