

Produktspezifikation

| | |
|--------------------------|-------------------------------------|
| Wernsing | 105533021 TK-Potato Dippers 4x2,5kg |
| Gültigkeit | 25.04.2018 bis auf Widerruf |
| EAN Konsumenteneinheit | 4006034000265 |
| EAN Umverpackungseinheit | 4006034105533 |
| Marke | Premier Gold Wernsing |
| Name Inverkehrbringer | Wernsing Feinkost GmbH |
| Adresse Inverkehrbringer | D-49632 Addrup-Essen i. Oldb. |



Allgemeine Merkmale

| | |
|-----------------------------------|---|
| Artikelbezeichnung | Potato Dippers |
| Beschreibende Verkehrsbez. | Raffiniert geschnittene Kartoffelscheiben, mit Schale, gewürzt, in Pflanzenfett 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 raffiniert in halbrunde Scheiben geschnittene Kartoffeln (mit Schale), die schonend blanchiert, in pflanzlichem Öl vorfrittiert werden. Die Dippers sind von einer Panade überzogen und tiefgekühlt.

Zutatenliste

Kartoffeln, Palmöl, modifizierte Kartoffelstärke, Reismehl, Maltodextrine, Speisesalz, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonat; Stabilisator: Xanthan.

Herkunftsland

Deutschland

Sensorische Eigenschaften

| | |
|--|--|
| Aussehen/Farbe | In sichelform geschnittene Kartoffelscheiben mit Schale |
| Zubereitet: Aussehen / Farbe | In sichelform geschnittene, goldgelbe Kartoffelscheiben mit Schale |
| Zubereitet: Geruch | arttypisch, nach frittierten Kartoffeln, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch |
| Zubereitet: Geschmack | arttypisch, nach frittierten Kartoffeln, leicht salzig, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack |
| Zubereitet: Konsistenz / Textur | knusprig |
| Zubereitung | In der Fritteuse: 680 g Dippers, 170 °C, 3 Minuten |

Analytische Kennzahlen

Chemisch-phys. Kennzahlen

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

| Physikalische Kennzahlen | | |
|--|-----------|---------|
| Kennzahlen | Werte | Dim. |
| Kartoffelsortierung | | |
| Lochmaß | 32 bis 50 | mm |
| Farbe | | |
| frittiert | 0-2 | 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 ⁵ | - | KbE/g |
| Schimmelpilze | 10 ² | - | KbE/g |
| Coliforme Bakterien | 10 ² | - | KbE/g |
| Escherichia coli | 10 | - | KbE/g |
| Bacillus cereus | 10 ² | - | 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 | 643 kJ |
| | 153 kcal |
| Fett | 5,0 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 2,6 g |
| Kohlenhydrate | 24,0 g |
| davon Zucker | 0,5 g |
| Eiweiß | 2,0 g |
| Salz | 1,00 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 | Min. -18 °C |
| Transporttemperatur | Min. -18 °C |
| Kommentar | Die angegebene Haltbarkeit gilt für die ungeöffnete Originalverpackung. |
| Art Konsumenteneinheit | Beutel |
| Füllmenge | 2,5 Kilogramm |
| Art Umverpackungseinheit | Karton |
| Konsumenteneinheit je Umverp. | 4 |
| Umverpackungseinheit pro Lage | 9 |
| Lagen pro Palette | 7 |
| 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 | Zutataustausch (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 170 °C bis 175 °C, 3-5 Minuten. Produkte goldgelb frittieren

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.