



Für gute Lebensmittel

## Produktspezifikation

<b>Wernsing</b>	<b>114054049 Potato WEDGES gewürzt 4x2,5kg</b>
Gültigkeit	04.12.2018 bis auf Widerruf
EAN Konsumenteneinheit	4006034070077
EAN Umverpackungseinheit	4006034085392
Marke	TIFA
Name Inverkehrbringer	TIFA eG
Adresse Inverkehrbringer	65203 Wiesbaden

<b>Artikelbezeichnung</b>	Wedges
<b>Beschreibende Verkehrsbez.</b>	Kartoffelspalten gewürzt, mit Schale, in reinem Pflanzenfett vorgebacken, tiefgefroren
<b>Anweisung Aufbewahrung</b>	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Bei -18°C mindestens haltbar bis
<b>Produktbeschreibung</b>	Eine Beilage aus in Schiffchenform geschnittenen Speisekartoffeln (mit Schale), die schonend blanchiert, in pflanzlichem Öl vorfrittiert und von einer knusprigen Würzpanade überzogen werden
<b>Zutatenliste</b>	Kartoffeln, Palmöl, WEIZENMEHL, Speisesalz, Maisstärke, Gewürze, Maismehl, Dextrose.
<b>Herkunftsland</b>	Deutschland

## Sensorische Eigenschaften

<b>Aussehen/Farbe</b>	Schiffchenförmige Kartoffelstücke mit bräunlicher Schale
<b>Schnitt</b>	Spaltenschnitt: 1/8 Sternmesser
<b>Zubereitet: Aussehen / Farbe</b>	Schiffchenförmige Kartoffelstücke mit bräunlicher Schale
<b>Zubereitet: Geruch</b>	arttypisch, frittiert, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch
<b>Zubereitet: Geschmack</b>	arttypisch, leicht fettig und salzig, pikant, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack
<b>Zubereitet: Konsistenz / Textur</b>	Außen knusprige Kruste, innen Konsistenz einer gekochten Kartoffel

# 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

odZ-Label

Ja

# Nährwerte

Zubereitungsgrad

unzubereitet

Nähr- und Brennwerte

Nährwertangaben pro 100 g	
Brennwert	588 kJ
	140 kcal
Fett	5,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,7 g
Kohlenhydrate	20,0 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	2,5 g
Salz	1,20 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

<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

### Frittieren

Heizen Sie das Pflanzenöl in der Fritteuse auf 170-175 °C vor. Füllen Sie den Frittierkorb bis zur Hälfte (Wichtig: Nicht überfüllen!). Geben Sie die tiefgekühlten Wedges in das heiße Fett. Frittieren Sie ca. 4 Minuten bis zur gewünschten Knusprigkeit. Nehmen Sie anschließend den Korbeinsatz heraus und lassen Sie die Wedges abtropfen. Küchengeräte unterliegen Schwankungen, daher handelt es sich bei diesen Empfehlungen nur um Richtwerte. Bei der Zubereitung kleinerer Portionen reduzieren Sie bitte die Zubereitungszeit, um eine übermäßige Bräunung zu vermeiden.

## 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.