

Produktspezifikation

Wernsing	114405025 Tk-Bratkartoffeln 4x2,5kg
Gültigkeit	25.06.2015 – 25.06.2018
EAN Umverpackungseinheit	4006034114405
Marke	Wernsing
Name Inverkehrbringer	Wernsing Feinkost GmbH
Adresse Inverkehrbringer	49627 Addrup/Oldb.

Allgemeine Merkmale

Artikelbezeichnung (auf Verpackung)	Bratkartoffeln tiefgefroren
Anweisung Aufbewahrung	Bei - 18 °C mindestens haltbar bis. Nachdem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Produktbeschreibung	Die Bratkartoffeln sind hergestellt aus ausgewählten, sortierten, gewaschenen, geschälten, geschnittenen und blanchierten Kartoffeln. Die Kartoffelscheiben werden in pflanzlichem Öl vorfrittiert und anschließend tiefgekühlt.
Zutatenliste	Kartoffeln, Palmöl
Herkunftsland	Deutschland

Sensorische Eigenschaften

Aussehen/Farbe	rundlich bis ovale Kartoffelscheiben, weiß-gelbliche Farbe
Geruch	nach frittierten/gebratenen Kartoffeln, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch
Geschmack	nach frittierten/gebratenen Kartoffeln, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack
Konsistenz / Textur	Außen knusprige Kruste, innen Konsistenz einer gekochten Kartoffel
Schnitt	Rohware: ca. 6 mm Scheiben

Analytische Kennzahlen

Chemisch-phys. Kennzahlen

Kennzahlen	Werte	Dim.
Feuchtigkeit	≤ 70	%
Freie Fettsäuren (ffa)	≤ 1	%

Mikrobiologische Kennzahlen

Kennzahlen	Max.	Dim.
Gesamtkeimzahl	< 10 ⁵	KBE/g
Schimmelpilze	< 10 ²	KBE/g
Enterobakterien	< 10 ²	KBE/g
coliforme Bakterien	< 10 ²	KBE/g
Escherichia coli	< 10	KBE/g
koag. pos. Staphylokokken	< 10	KBE/g
Bacillus cereus	< 10 ²	KBE/g

Prüfmethoden

Für alle Prüfmethoden gelten lebensmittelrechtlich anerkannte, öffentliche Analysemethoden, z.B. ASU § 64 LFGB, ISO Methoden.

Zusatzinformationen

Vegan-Info

Vegan

Nährwerte

Zubereitungsgrad

zubereitet

Nähr- und Brennwerte

Nährwertangaben pro 100 g	
Brennwert	598 kJ
	142 kcal
Fett	4,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,2 g
Kohlenhydrate	23,0 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	2,5 g
Kochsalz / Natriumchlorid	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

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

2,5 Kilogramm

Art Umverpackungseinheit

Karton

Konsumenteneinheit je Umverp.

4 Beutel

Umverpackungseinheit pro Lage

9

Lagen pro Palette

8

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Konservierungsstoff(e)	Nein	Antioxidationsmittel	Nein
Geschmacksverstärker	Nein	Farbstoff(e)	Nein
Phosphat(e)	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
taurinhalzig	Nein	chininhalzig	Nein
kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen	Nein	kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken	Nein

Zubereitung

Frittieren	Tiefgefrorene Bratkartoffeln ca. 4 Minuten bei einer Fett-Temperatur von 170-175°C frittieren. Die optimale Frittierzeit hängt von der gewünschten Knusprigkeit und dem Bräunungsgrad ab.
Braten in wenig Fett	Etwas Fett möglichst in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Tiefgefrorene Bratkartoffeln in nicht zu großer Menge in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten braten, zwischendurch mehrmals wenden. Die optimale Bratzeit hängt von der gewünschten Knusprigkeit und dem Bräunungsgrad ab.

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.