

Produktspezifikation

Wernsing	117024 Herzogin Kart.2x2,5kg Wernsing
Gültigkeit	11.11.2015 bis auf Widerruf
EAN Konsumenteneinheit	4006034117024
EAN Umverpackungseinheit	4006034035205
Marke	Wernsing
Name Inverkehrbringer	Wernsing Feinkost GmbH
Adresse Inverkehrbringer	D-49632 Addrup-Essen i. Oldb.

Allgemeine Merkmale

Artikelbezeichnung (auf Verpackung)	Herzogin-Kartoffeln
Beschreibende Verkehrsbez.	Eine Kartoffelspezialität hergestellt aus frischen Kartoffeln, Zutaten und feinen Gewürzen. Vorgebacken und 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

Eine Beilage aus gesunden und reifen Speisekartoffeln sowie weiteren Zutaten. Die pürierten und mit einer Gewürzmischung verfeinerten Kartoffeln werden vorgebacken.

Zutatenliste

Kartoffeln, Rapsöl, Speisesalz, MILCHEIWEIß, Verdickungsmittel E464, Gewürze, Traubenzucker, Emulgator E471.

Herkunftsland

Deutschland

Sensorische Eigenschaften

Aussehen/Farbe	gleichmäßig geformte sechsblättrige Rosetten mit Durchmesser von 40 ± 3 mm und einer Höhe von 30 ± 3 mm.
Geruch	nach Kartoffeln, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch
Geschmack	nach Kartoffeln, mild würzig, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack
Konsistenz / Textur	knusprig, bissfest

Analytische Kennzahlen

Chemisch-phys. Kennzahlen

Kennzahlen	Werte	Dim.
Trockensubstanz	$27 \pm 0,3$	%
Freie Fettsäuren (ffa)	≤ 1	%

Mikrobiologische Kennzahlen

Kennzahlen	Werte	Dim.
Gesamtkeimzahl	$< 10^6$	KBE/g
Escherichia coli	$< 10^2$	KBE/g
Enterobakterien	$< 10^4$	KBE/g
koag. pos. Staphylokokken	$< 10^2$	KBE/g

Prüfmethoden

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

Zusatzinformationen

Vegan-Info

Lakto-vegetarisch

Nährwerte

Zubereitungsgrad

unzubereitet

Nähr- und Brennwerte

Nährwertangaben pro 100 g	
Brennwert	709 kJ
	169 kcal
Fett	6,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	24,0 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	3,7 g
Kochsalz / Natriumchlorid	1,0 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 >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

6 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
Umverpackungseinheit pro Lage	9
Lagen pro Palette	13
Palettenart / Container	Europoolpalette

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	Pflanzenfett in der Fritteuse auf 170-175 °C erhitzen. Tiefgefrorenen Herzogin-Kartoffeln in nicht zu großer Portion in das heiße Fett geben und ca. 4 Minuten goldgelb backen.
Backen	Die tiefgefrorenen Herzogin-Kartoffeln 12-14 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 190 °C backen.

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.