

## Produktspezifikation

<b>Wernsing</b>	<b>117239 TK Röstinchen 2x2,5kg Wernsing</b>
Gültigkeit	17.01.2018 bis auf Widerruf
EAN Konsumenteneinheit	4006034117239
EAN Umverpackungseinheit	4006034010745
Marke	Wernsing
Name Inverkehrbringer	Wernsing Feinkost GmbH
Adresse Inverkehrbringer	Kartoffelweg 1 D-49632 Addrup-Essen i. Oldb.



## Allgemeine Merkmale

<b>Artikelbezeichnung</b>	Kartoffel-Röstinchen
<b>Beschreibende Verkehrsbez.</b>	Eine Kartoffelspezialität aus frisch geriebenen Kartoffeln. Tiefgefroren.
<b>Anweisung Aufbewahrung</b>	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

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.

<b>Produktbeschreibung</b>	Eine Beilage aus gesunden und reifen Speisekartoffeln sowie weiteren Zutaten. Die frisch geraspelten und mit einer Gewürzmischung verfeinerten Kartoffeln werden ausgeformt und tiefgekühlt.
<b>Zutatenliste</b>	Kartoffeln, Stärke, jodiertes Speisesalz, Traubenzucker, Verdickungsmittel Methylcellulose, Gewürzextrakt.
<b>Herkunftsland</b>	Deutschland

## Sensorische Eigenschaften

<b>Aussehen/Farbe</b>	geraspelte Kartoffeln, annähernd rund mit strukturierter Randbildung; innen gelblich mit goldbrauner Kruste
<b>Geruch</b>	angenehm nach gebratenen Kartoffeln, kein Fehl- und/ oder Fremdgeruch
<b>Geschmack</b>	arttypisch, mild würzig, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack
<b>Konsistenz / Textur</b>	locker zusammenhängend, knusprige Oberfläche, einzelne Streifen noch bissfest

## Analytische Kennzahlen

Chemisch-phys. Kennzahlen	Chemische Kennzahlen	
	Kennzahlen	Werte
Feuchtigkeit	≤ 81	%
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

Vegan

## Nährwerte

### Zubereitungsgrad

unzubereitet

### Nähr- und Brennwerte

Nährwertangaben pro 100 g	
Brennwert	373 kJ
	88 kcal
Fett	0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1 g
Kohlenhydrate	19,0 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	1,9 g
Salz	0,80 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

<b>MHD / Verbrauchsdatum</b>	MHD auf der Verpackung
<b>Restlaufzeit bei Anlieferung</b>	6 Monat(e)
<b>Lagertemperatur</b>	Min. - 18°C °C
<b>Transporttemperatur</b>	Min. - 18°C °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>	2
<b>Umverpackungseinheit pro Lage</b>	9
<b>Lagen pro Palette</b>	13
<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</b>	Nein	<b>Nitritpökelsalz und Nitrat</b>	Nein
<b>gewachst (Obst)</b>	Nein	<b>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

<b>Frittieren</b>	Die tiefgefrorenen Röstinchen ca. 4-5 Minuten bei 175°C backen. Keine großen Mengen auf einmal backen.
<b>Braten in wenig Fett</b>	Die tiefgefrorenen Röstinchen ca. 4 Minuten in wenig Fett bei kleiner Hitze braten, wenden und nochmals ca. 4 Minuten braten.

**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.