



## Produktspezifikation

Wernsing	103577021 TK-Sweet Potato Fries 4x2,5kg
Gültigkeit	12.09.2017 bis auf Widerruf
EAN Konsumenteneinheit	4006034103577
EAN Umverpackungseinheit	4006034001149
Marke	Premier Gold
Name Inverkehrbringer	Wernsing Feinkost GmbH
Adresse Inverkehrbringer	Kartoffelweg 1 D-49632 Addrup-Essen i. Oldb. Germany

## Allgemeine Merkmale

**Artikelbezeichnung** Süßkartoffel Pommes frites mit knusprigem Überzug, vorgebacken, 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**

Hergestellt aus ausgewählten, sortierten, gewaschenen, geschälten, geschnittenen und blanchierten Süßkartoffeln. Die Kartoffelstäbchen werden mit einer knusprigen Gewürzpanade überzogen, in pflanzlichen Öl vorfrittiert und anschließend tiefgekühlt.

**Zutatenliste**

Süßkartoffeln, Sonnenblumenöl, modifizierte Stärken, Reismehl, Dextrin, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Maltodextrine, Verdickungsmittel: Xanthan; Gewürzextrakt (Paprika), Gewürze.

**Herkunftsland**

Deutschland

## Sensorische Eigenschaften

**Aussehen/Farbe**

rötlich-orange Kartoffelstäbchen mit Gewürzmantel überzogen

**Schnitt**

Rohware: circa 11 x 11 mm

**Zubereitet: Aussehen / Farbe**

rötlich-orange

**Zubereitet: Geruch**

nach frittierten Süßkartoffeln, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch

**Zubereitet: Geschmack**

nach frittierten Süßkartoffeln, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack

**Zubereitet: Konsistenz / Textur**

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>Längenverteilung</b>		
> 50 mm	mind. 70	Gewichts-%
< 30 mm	max. 3	Gewichts-%
<b>Farbe</b>		
frittiert	1-4	U.S.D.A
Abweichung höchstens 20 Gewichts-% nach oben		
<b>Fehler</b>		
Schmalstücke (< 6 mm)	max. 3	Gewichts-%
Dunkelstellen Ø > 3 mm	max. 3	Gewichts-%
Stäbchen < 30 mm werden nicht gewertet		

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

## Nährwerte

#### Zubereitungsgrad

unzubereitet

#### Nähr- und Brennwerte

Nährwertangaben pro 100 g	
Brennwert	579 kJ
	138 kcal
Fett	5,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	20,0 g
davon Zucker	8,0 g
Eiweiß	2,0 g
Salz	0,4 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

<b>MHD / Verbrauchsdatum</b>	MHD auf der Verpackung
<b>Restlaufzeit bei Anlieferung</b>	12 Monat(e)
<b>Lagertemperatur</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</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>Zutenaustausch (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>	170-175 °C 3-4 Minuten
<b>Backen</b>	Heißluft: 180 °C ca. 22-27 Minuten Ober-Unterhitze: 200 °C ca. 22-27 Minuten

## 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.