

<b>Artikel</b>	<b>TK WEDGES SKIN ON GEWÜRZT 2,5KG FARM</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Farm Frites</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65002005</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>vorfrittierte, gewürzte tiefgekühlte Wedges mit Schale</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 2.5
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Beutel
<b>Verpackungsmaterial</b>	PE-TRAN
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Farm Frites International B.V.
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, IFS Broker, BRC, ISO 14001:2015
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton (enthält 5 Beutel)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	Kartoffeln (91%), Sonnenblumenöl (3 %), modifizierte Kartoffelstärke, Maltodextrin, Maismehl, Reismehl, Salz, Stärke, Gewürze, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Backtriebmittel: E450i Diphosphate, E500ii Natriumcarbonate; Hefeextrakt, Stabibilisator: E415 Xanthan, Gewürzextrakt, Dextrose
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	510 / 121
<b>Fett</b>	
gesamt	3,30
gesättigte Fettsäuren	0,40
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	19,70
davon Zucker	0,70
<b>Eiweiß</b>	2,00
<b>Salz</b>	0,63

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen		x	
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>		x	
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b>		x	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	

## Zusatzstoffe

	ja	nein
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	x	
<b>chininhaltig</b>		x
<b>coffeinhaltig</b>		x
<b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>		x
<b>geschwärzt</b>		x
<b>geschwefelt</b>		x
<b>gewachst</b>		x
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>		x
<b>mit Antioxidationsmittel</b>		x
<b>mit Aromastoffen</b>		x
<b>mit Azofarbstoffen</b>		x
<b>mit Emulgatoren</b>		x
<b>mit Farbstoff</b>		x
<b>mit Geschmacksverstärker</b>	x	
<b>mit Konservierungsstoff</b>		x
<b>mit Nitrat</b>		x
<b>mit Nitritpökelsalz</b>		x
<b>mit Phosphat</b>	x	
<b>mit Süßholzextrakt</b>		x
<b>mit Süßungsmittel(n)</b>		x
<b>taurinhaltig</b>		x
<b>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)</b>		x

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
<b>aufgetaut</b>		x
<b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b>		x
<b>Bio</b>		x
<b>Ernährungsformen</b>		
Halal		x
Koscher		x
Vegan		x
vegetarisch	x	

lactosefrei	x	
glutenfrei	x	
<b>gentechnisch verändert</b>		x
<b>Verwendungszweck</b>		
Backofen geeignet	x	
Convectomat geeignet		x
Dämpfer geeignet		x
Friteuse geeignet	x	
Mikrowelle geeignet		x
Pfanne geeignet		x
WOK geeignet		x
Kochtopf geeignet		x

**Zubereitungshinweis**

Backofen: 200 °C für 12-17 Minuten oder bis die Wedges knusprig sind (vorgeheizt). Nach der halben Garzeit wenden.  
Friteuse: Kleine Mengen des Produktes in heißem Fett bei 175 °C für 3-4 Minuten frittieren. Vor dem Servieren auf saugfähigem Papier abtropfen lassen.

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arteigen
Geruch	typischer Kartoffelgeruch, frittiertes Kartoffelaroma, oder Fehlparfamen
Geschmack	typischer, voller Kartoffelgeschmack, die Ummantelung hat einen würzigen Chili-A
Konsistenz	außen: leicht knusprig; innen: überwiegend mehlig

### Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	max. 100.000 cfu/g
Escherichia coli (KbE/g)	max. 10 cfu/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	max. 500 cfu/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	max. 100 cfu/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	abwesen cfu/25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	abwesen cfu/25g
Schimmelpilze (KbE/g)	max. 500 cfu/g