

Artikel	TK POMMES BACKOFEN 10MM 2,5KG WERNS
Marke (Eigenmarke)	Wernsing Premier Gold
Artikelnummer	65002516
Artikelbeschreibung	Backofen Pommes Frites, tiefgefroren

Abpackung / Nettogewicht	1 x 2.5
Gebinde / Einheit (kg//St.)	kg
Direktverpackung	Beutel
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Wernsing Feinkost GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 4 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Kartoffeln, Palmöl
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	618 / 147
Fett	
gesamt	4,50
gesättigte Fettsäuren	2,40
Kohlenhydrate	
gesamt	23,00
davon Zucker	0,50
Eiweiß	2,50
Salz	0,05

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	

Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse				X
Dinkel				X
Gerste				X
Hafer				X
Kamut				X
Roggen				X
Weizen				X
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse				X
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse				X
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose				X
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse				X
Cashewnüsse				X
Haselnüsse				X
Macadamia- oder Queenslandnüsse				X
Mandeln				X
Paranüsse				X
Pecannüsse				X
Pistazien				X
Walnüsse				X
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse				X
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2				X
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse				X
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse				X
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse				X
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse				X
Zusatzstoffe				
		ja	nein	
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher		X		
chininhaltig			X	
coffeinhaltig			X	

enthält eine Phenylalaninquelle	X
geschwärzt	X
geschwefelt	X
gewachst	X
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	X
mit Antioxidationsmittel	X
mit Aromastoffen	X
mit Azofarbstoffen	X
mit Emulgatoren	X
mit Farbstoff	X
mit Geschmacksverstärker	X
mit Konservierungsstoff	X
mit Nitrat	X
mit Nitritpökelsalz	X
mit Phosphat	X
mit Süßholzextrakt	X
mit Süßungsmittel(n)	X
taurinhaltig	X
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)	X

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		X
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		X
Bio		X
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan	X	
vegetarisch	X	
lactosefrei	X	
glutenfrei	X	
gentechnisch verändert		X
<u>Verwendungszweck</u>		
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 (Umluft): 400 g Pommes Frites 22 min. bei 180 °C

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	weiß-gelbliche Kartoffelstäbchen, Rohware: ca. 10x10 mm; zubereitet: gold-gelb
Geruch	zubereitet: nach frittierten Kartoffeln, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch
Geschmack	zubereitet: nach frittierten Kartoffeln, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack
Konsistenz	zubereitet: knusprig

Mikrobiologische Daten

ASU § 64 LFGB, ISO Methoden

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	10 ⁵ KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	10 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	10 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	nicht nachweisbar in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	10 ² KbE/g