

Artikel TK KART. PUFFER 50ER 25 ST./BTL. WERNS
Marke (Eigenmarke) Wernsing
Artikelnummer 65002522
Artikelbeschreibung Kartoffel-Reibekuchen, vorgebacken, tiefgefroren

Abpackung / Nettogewicht 1 x 25
Gebinde / Einheit (kg//St.) Stück
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 2 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste Kartoffeln, WEIZENMEHL, Speisesalz, Rapsöl, VOLLEIPULVER, Gewürzextrakt

Nährwertangaben in g je 100g / ml Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend
Quelle / Bestimmung: Produzent

Energie (kJ / kcal) 463 / 109

Fett
gesamt 0,50
gesättigte Fettsäuren 0,20

Kohlenhydrate
gesamt 22,00
davon Zucker 0,70

Eiweiß 3,00

Salz 1,00

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

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

Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x	Weizenmehl
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

Verwendungszweck

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

Friteuse: 4-5 Minuten bei 175 °C; Pfanne (Braten in wenig Fett): 4-5 Minuten von beiden Seiten bei mittlerer Hitze

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Annähernd rund, wie hausgemacht, mit unregelmäßiger Randausbildung. Farbe innen hellgelb bis gelb, außen goldgelb bis hellbraun vorgebacken. Goldbraune bis mittelbraune Kruste, Auflagenflächen können auch einseitig stärker gebräunt sein, nicht verbrannt. Durchmesser: ca. 10 cm
Geruch	zubereitet: nach Kartoffeln und Zwiebeln, mit typischer Bratnote, ohne Fremdgeru
Geschmack	zubereitet: nach Kartoffeln und Zwiebeln, mit typischer Bratnote, ohne Fremdgesch
Konsistenz	zubereitet: knusprige Oberflächen und Ränder, Struktur noch zu erkennen, im Inne

Mikrobiologische Daten

ASU § 64 LFGB, ISO Methoden

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