

Artikel	TK KART. RÖSTINCHEN 2,5KG WERNSING		
Marke (Eigenmarke)	Wernsing		
Artikelnummer	65002524		
Artikelbeschreibung	Kartoffel-Röstinchen, 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 2 Beutel)		
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.		
Zutatenliste	Kartoffeln, Stärke, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Dextrose, Verdickungsmittel: Methylcellulose; Gewürzextrakt		
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
Energie (kJ / kcal)	373 / 88		
Fett			
gesamt	0,10		
gesättigte Fettsäuren	0,10		
Kohlenhydrate			
gesamt	19,00		
davon Zucker	0,50		
Eiweiß	1,90		
Salz	0,80		
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

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: Die tiefgefrorenen Röstinchen ca. 4-5 Minuten bei 175 °C backen. Keine großen Mengen auf einmal backen.
Pfanne (Braten in wenig Fett): Die tiefgefrorenen Röstinchen ca. 4 Minuten in wenig Fett bei kleiner Hitze braten, wenden und nochmals ca. 4 Minuten braten.

Sensorische Eigenschaften

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

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)	