

Artikel	TK KART.-TASCHEN FRK+KRÄUTER 600G WERNS
Marke (Eigenmarke)	Wernsing
Artikelnummer	65002525
Artikelbeschreibung	Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Kräutern, vorgebacken, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	1 x 600
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
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 16 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Kartoffeln 71%, FRISCHKÄSE Doppelrahmstufe 12%, Sonnenblumenöl 6%, Stärke, Kräuter, SAHNE, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Rapsöl, MILCHEIWEISS, Dextrose, Gewürze
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	810 / 194
Fett	
gesamt	10,50
gesättigte Fettsäuren	3,00
Kohlenhydrate	
gesamt	21,00
davon Zucker	2,00
Eiweiß	3,00
Salz	1,30

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht	Angabe Inhaltsstoff
-----------	-------	---------------------

	vorhanden	
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	Frischkäse, Sahne, Milcheiweiß
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

Heißluftfritteuse (ca. 2000 W): Heizen Sie die Heißluftfritteuse 1 Minute auf 170-175 °C vor. Geben Sie die tiefgekühlten Kartoffeltaschen in nicht zu großer Menge (ca. 5 Stück) in den Korb. Backen Sie die Kartoffeltaschen bei 170-175 °C für 9-11 Minuten, bis sie goldgelb sind.

Backofen: Heizen Sie den Backofen auf 200 °C vor (Umluft 180 °C). Verteilen Sie die tiefgefrorenen Kartoffeltaschen in einer Lage auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech. Backen Sie die Kartoffeltaschen auf mittlerer Schiene für 17-19 Minuten (Umluft 16-18 Min.), bis sie goldgelb und knusprig sind. Wenden Sie das Produkt nach ca. 8 Minuten.

Pfanne: Geben Sie etwas Fett in eine beschichtete Bratpfanne und erhitzen diese auf mittlerer Stufe. Geben Sie die angetauten Kartoffeltaschen in nicht zu großer Menge (ca. 5 Stück) in die Pfanne. Braten Sie die Kartoffeltaschen bei mittlerer bis schwacher Hitze für mindestens 6 Minuten unter mehrmaligem Wenden, bis sie goldgelb und knusprig sind.

Grill: Legen Sie die tiefgefrorenen oder angetauten Kartoffeltaschen auf den heißen Grill. Vermeiden Sie direkte Hitze. Grillen Sie die Kartoffeltaschen unter mehrmaligem Wenden, bis sie goldgelb und knusprig sind.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Längliche Taschenform mit unregelmäßiger Randbildung, mit deutlich erkennbaren Kartoffelraspeln, goldgelb bis bräunlich vorgebacken. Die Füllung ist hell, mit sichtbaren Kräutern.
Geruch	zubereitet: typisch nach gebackenen Kartoffeln, angenehme Röstnote, leicht würzi
Geschmack	zubereitet: typisch nach gebackenen Kartoffeln, deutlich nach Frischkäse, leicht
Konsistenz	zubereitet: knusprige Kartoffelmasse, weich-cremige Frischkäsefüllung

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)	