

<b>Artikel</b>	<b>TK BLACK PEPPER WAVES 4x2,5KG WERNSING</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Wernsing Premier Gold</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65004020</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Pommes-Frites - Steakfries mit Schale im Wellenschnitt, mit Pfeffercoating, in pflanzlichem Öl vorgebacken, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	4 x 2.5
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Beutel
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<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>	Wernsing Feinkost GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	Kartoffeln 80 %, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Reismehl, weißer Pfeffer, schwarzer Pfeffer, Speisesalz, Gewürze, WEIZENMEHL, Maisstärke, Dextrin, Maltodextrin, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonat; Dextrose, Stabilisator: Xanthan
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	703 / 168
<b>Fett</b>	
gesamt	6,50
gesättigte Fettsäuren	0,50
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	23,00
davon Zucker	0,50
<b>Eiweiß</b>	3,00
<b>Salz</b>	1,10

## 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		Weizenmehl
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 SO2</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
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
<b>gentechnisch verändert</b>		x
<b><u>Verwendungszweck</u></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
<b>Zubereitungshinweis</b>	In der Friteuse: 680 g Pommes frites 4 min. bei 170 °C	
<b><u>Sensorische Eigenschaften</u></b>		
Aussehen	weiß-gelbliche Kartoffelstäbchen mit Pfeffercoating, Rohware: circa 8 x 25 mm, im Wellenschnitt, zubereitet: gold-gelb	
Geruch	zubereitet: nach frittierten Kartoffeln, mit milder Pfeffernote, kein Fehl- und/	
Geschmack	zubereitet: nach frittierten Kartoffeln, mit milder Pfeffernote, kein Fehl- und/	
Konsistenz	zubereitet: außen deutlich knusprige Kruste, innen Konsistenz einer gekochten Ka	
<b><u>Mikrobiologische Daten</u></b>		
ASU § 64 LFGB, ISO Methoden		
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	10 <sup>5</sup> 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 <sup>2</sup> KbE/g	