

<b>Artikel</b>	<b>TK POTATO WEDGES GEWÜ 2,5KG WERNSING</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>65011044</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Kartoffelspalten, gewürzt, vorgebacken, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 2,500
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	
<b>Hersteller</b>	Wernsing Feinkost GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	*Fach (-6°C): 1 Woche; ** Fach (-12°C): 1 Monat; ***Fach (-18 °C): Siehe Mindest
<b>Zutatenliste</b>	Kartoffeln, Palmöl, WEIZENMEHL, Speisesalz, Maisstärke, Gewürze, Maismehl, Traubenzucker
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch ermittelt
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	588 / 140
<b>Fett</b>	
gesamt	5,00
gesättigte Fettsäuren	2,70
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	20,00
davon Zucker	0,50
<b>Eiweiß</b>	2,50
<b>Salz</b>	1,20

## 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
<b>Zusatzstoffe</b>		
	<b>ja</b>	<b>nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	x	
<b>chininhaltig</b>		x
<b>coffeinhaltig</b>		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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan	X	
vegetarisch	X	
lactosefrei	X	
glutenfrei		X
gentechnisch verändert		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

### Zubereitungshinweis

Friteuse: 170°C bis 175°C, ca. 4 Minuten. Produkte goldgelb frittieren. Backofen: 200°C, 16 - 18 Min. Produkte während der Zubereitung einmal wenden.

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Spaltenschnitt: 1/8 Sternenmesser. Farbe: U.S.D.A. Stufe < 4 (Abweichung höchstens 20 Gewichts-% nach oben).
Geruch	arttypisch, frittiert, kein Fremd- und/oder Fehlgeruch
Geschmack	arttypisch, leicht fettig und salzig, pikant, kein Fremd- und/oder Fehlgeschmack
Konsistenz	unter Warmhaltevorrichtung sind mindestens 80 % der Spalten mindestens vier Minuten

### Mikrobiologische Daten

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