

<b>Artikel</b>	<b>TK KART. WELLINO VORFRIT. 4x2,5KG WERNS</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Premier Gold Wernsing</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65011097</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Kartoffelhälften mit mediterranen Kräutern, vorfrittiert, 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>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, WEIZENMEHL, Sonnenblumenöl, Kräuter, Gewürze, Speisesalz, Maisstärke
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	507 / 121
<b>Fett</b>	
gesamt	3,50
gesättigte Fettsäuren	0,30
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	18,50
davon Zucker	0,50
<b>Eiweiß</b>	2,50
<b>Salz</b>	1,25

## 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

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 Pflanzeneiweiß	X
mit Phosphat	X
mit Süßholzextrakt	X
mit Süßungsmittel(n)	X
mit Tafelsüße auf Grundlage von ...	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>Ernährungsformen</b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan	X	
vegetarisch	X	
gentechnisch verändert		X
ist Formfleisch		X

<b>ist Formfisch</b>	x
<b>Technik</b>	
a) Metalldetektion	x
b) Gewichtskontrolle	x
<b>Tiefkühlprodukt</b>	x
<b>unter Schutzatmosphäre verpackt</b>	x
<b>Verwendungszweck</b>	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
<b>Zubereitungshinweis</b>	Friteuse: 680 g Wellinos, 170 °C, 4 Minuten
<b>Sensorische Eigenschaften</b>	
Aussehen	halbierte, an der Innenseite in Wellenform geschnittene Kartoffel mit sichtbaren Kräutern; zubereitet: gelbliche Kartoffelhälften mit Kräuterpartikeln
Geruch	zubereitet: arttypisch, nach frittierten/gebackenen Kartoffeln, mit deutlicher K
Geschmack	zubereitet: arttypisch, nach frittierten/gebackenen Kartoffeln, deutlich nach Kr
Konsistenz	zubereitet: außen knusprige Kruste, innen Konsistenz einer gekochten Kartoffel
<b>Mikrobiologische Daten</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)	< 10 <sup>2</sup> KBE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 10 KBE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	< 10 <sup>2</sup> KBE/g

## Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

---

**Ballaststoffe in g**

---

**BetaCarotin (mg)**

---

**Calcium (mg)**

---

**Cholesterin (mg)**

---

**Eisen (mg)**

---

**ungesättigte Fettsäure (mg)**

---

**einfach ungesättigte Fettsäure (mg)**

---

**mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)**

---

**Fluoride (µg)**

---

**Folsäure (µg)**

---

**Jod (µg)**

---

**Kalium (mg)**

---

**Kupfer (µg)**

---

**Magnesium (mg)**

---

**Mangan (µg)**

---

**Niacin (mg)**

---

**Phosphor (mg)**

---

**Selen (µg)**

---

**Vitamin A (µg)**

---

**Vitamin B1 (µg)**

---

**Vitamin B2 (µg)**

---

**Vitamin B6 (µg)**

---

**Vitamin B12 (µg)**

---

**Vitamin C (mg)**

---

**Vitamin D (µg)**

---

**Vitamin E (µg)**

---

**Vitamin H (Biotin) (µg)**

---

**Vitamin K (µg)**

---