

## Produktspezifikation

<b>Wernsing</b>	<b>102341021 TK-COATED Pommes 3/8 4x2,5kg</b>
Gültigkeit	01.08.2025 bis auf Widerruf
EAN Konsumenteneinheit	4006034096664
EAN Umverpackungseinheit	4006034102341
Marke	Premier Gold
Name Inverkehrbringer	Wernsing Feinkost GmbH
Adresse Inverkehrbringer	Kartoffelweg 1 D-49632 Addrup-Essen i. Oldb.



## Allgemeine Merkmale

<b>Artikelbezeichnung</b>	Pommes frites coated 3/8
<b>Beschreibende Verkehrsbez.</b>	Pommes frites mit knusprigem Überzug, vorgebacken, tiefgefroren

### Anweisung Aufbewahrung

Haltbarkeit	
*Fach (-6 °C)	1 Woche
**Fach (-12 °C)	1 Monat
***Fach (-18 °C)	Siehe Mindesthaltbarkeitsdatum

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

### Produktbeschreibung

Die Pommes frites sind hergestellt aus ausgewählten, sortierten, gewaschenen, geschälten, geschnittenen, blanchierten und mit einer Panade überzogenen Kartoffeln. Die Kartoffelstäbchen werden im pflanzlichen Öl vorfrittiert und anschließend tiefgekühlt.

### Zutatenliste

Kartoffeln, Sonnenblumenöl, modifizierte Stärke, Reismehl, Maltodextrine, Speisesalz, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonat; Stabilisator: Xanthan.

### Herkunftsland

EU

## Sensorische Eigenschaften

<b>Aussehen/Farbe</b>	weiß-gelbliche Kartoffelstäbchen
<b>Schnitt</b>	Rohware: circa 10 x 10 mm
<b>Zubereitet: Aussehen / Farbe</b>	gold-gelb
<b>Zubereitet: Geruch</b>	nach frittierten Kartoffeln, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch
<b>Zubereitet: Geschmack</b>	nach frittierten Kartoffeln, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack
<b>Zubereitet: Konsistenz / Textur</b>	Außen deutlich knusprige Kruste, innen Konsistenz einer gekochten Kartoffel
<b>Zubereitung</b>	In der Fritteuse: 680 g Pommes frites 4 min. bei 170 °C

# Analytische Kennzahlen

## Chemisch-phys. Kennzahlen

Chemische Kennzahlen		
Kennzahlen	Werte	Dim.
Feuchtigkeit	≤ 70	%
freie Fettsäuren (ffa)	≤ 1	%

Physikalische Kennzahlen		
Kennzahlen	Werte	Dim.
<b>Längenverteilung</b>		
> 50 mm	Zielwert 80	Gewichts-%
> 50 mm	min. 70	Gewichts-%
< 30 mm	max. 3	Gewichts-%
<b>Farbe</b>		
frittiert	0-2	U.S.D.A
Abweichung höchstens 20 Gewichts-% nach oben		
<b>Fehler</b>		
Schmalstücke (< 6 mm)	max. 3	Gewichts-%
Dunkelstellen Ø > 3 mm	max. 3	Gewichts-%
Stäbchen < 30 mm werden nicht gewertet		

Die angegebenen physikalischen Kennzahlen können in Abhängigkeit von der Rohwarenqualität von Ernte zu Ernte abweichen.

## Mikrobiologische Kennzahlen

Kennzahlen	Richtwert	Warnwert	Dim.
mesophile aerobe und fakultativ anaerobe Bakterien	10 <sup>5</sup>	-	KbE/g
Schimmelpilze	10 <sup>2</sup>	-	KbE/g
Coliforme Bakterien	10 <sup>2</sup>	-	KbE/g
Escherichia coli	10	-	KbE/g
Bacillus cereus	10 <sup>2</sup>	-	KbE/g
koag. pos. Staphylokokken	10	-	KbE/g
Salmonellen	-	nicht nachweisbar	in 25g

Mikrobiologische Kennzahlen in Anlehnung an die Richt- und Warnwerte der LUA Sachsen.

## Prüfmethoden

Für alle Prüfmethoden gelten lebensmittelrechtlich anerkannte, öffentliche Analysemethoden, z.B. ASU § 64 LFGB, ISO Methoden.

# Zusatzinformationen

## Vegan-Vegetarisch-Info

Vegan

## Nährwerte

Zubereitungsgrad

unzubereitet

Nähr- und Brennwerte

Nährwertangaben pro 100 g	
Brennwert	616 kJ
	147 kcal
Fett	4,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	23,0 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	2,5 g
Salz	1,20 g

## Allergene

EU-Allergene

Nicht vorhanden

Allergene

Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	nicht enthalten
Krebstier und -erzeugnisse	nicht enthalten
Ei und -erzeugnisse	nicht enthalten
Fisch und -erzeugnisse	nicht enthalten
Erdnuss und -erzeugnisse	nicht enthalten
Soja und -erzeugnisse	nicht enthalten
Milch und -erzeugnisse (einschl. Milchzucker/Laktose)	nicht enthalten
Schalenfrüchte und -erzeugnisse	nicht enthalten
Sellerie und -erzeugnisse	nicht enthalten
Senf und -erzeugnisse	nicht enthalten
Sesamsamen und -erzeugnisse	nicht enthalten
Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg oder >10 mg/l	nicht enthalten
Lupine und -erzeugnisse	nicht enthalten
Weichtiere und -erzeugnisse	nicht enthalten

## Verpackung Transport Lagerung

MHD / Verbrauchsdatum

MHD auf der Verpackung

Restlaufzeit bei Anlieferung

12 Monat(e)

Lagertemperatur

Max. -18 °C

Transporttemperatur

Max. -18 °C

Kommentar

Die angegebene Haltbarkeit gilt für die ungeöffnete Originalverpackung

Art Konsumenteneinheit

Beutel

Füllmenge

2,5 Kilogramm

Art Umverpackungseinheit

Karton

Konsumenteneinheit je Umverp.

4

Umverpackungseinheit pro Lage

9

Lagen pro Palette

8

Palettenart / Container

Europoolpalette

## Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Konservierungsstoff(e)	Nein	Antioxidationsmittel	Nein
Geschmacksverstärker	Nein	Farbstoff(e)	Nein
Phosphat(e) (Fleischerzeugnisse)	Nein	Nitrat	Nein
Nitritpökelsalz	Nein	Nitritpökelsalz und Nitrat	Nein
gewachst (Obst)	Nein	geschwärzt (Oliven)	Nein
geschwefelt > 10 ppm (zubereitet)	Nein	Süßungsmittel	Nein
Süßungsmitteln	Nein	Zucker und Süßungsmittel	Nein
Zucker und Süßungsmitteln	Nein	Zuckern und Süßungsmittel	Nein
Zuckern und Süßungsmitteln	Nein		

## Pflichtangaben

tiefgefroren	Ja	unter Schutzatmosphäre verpackt	Nein
aufgetaut	Nein	Nanopartikel enthalten	Nein
Phenylalaninquelle (Aspartam)	Nein	gentechnisch verändert	Nein
erhöhter Koffeingehalt (>150mg /l)	Nein	Koffein enthalten	Nein
Süßholz enthalten	Nein	Pflanzensterine/ -stanole zugesetzt	Nein
bestrahlt / Strahlen behandelt	Nein	Zutatenaustausch (LMIV Anhang VI)	Nein
taurinhaltig	Nein	chininhaltig	Nein
kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen	Nein	kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken	Nein

## Zubereitung

**Frittieren** 170°C bis 175°C, 3 - 5 Minuten. Produkte goldgelb frittieren.

## Sonstiges

### Information über gentechnisch veränderte Organismen (GVO - gemäß VO EU 1829/2003 und 1830/2003):

Sämtliche Zutaten, einschließlich Zusatzstoffe und Aromen, sind weder gentechnisch modifizierte Organismen, noch enthalten sie diese oder werden direkt aus diesen hergestellt. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischungen unterhalb der gesetzlich festgelegten Schwellenwerte, bezogen auf die jeweilige Zutat.

**Das Produkt entspricht in seiner Zusammensetzung und Kennzeichnung allen in Europa und in Deutschland geltenden, einschlägigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in der jeweils gültigen Version in vollem Umfang.**

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig.

Diese Spezifikation ersetzt alle bisherigen Versionen.