



Für gute Lebensmittel

Produktspezifikation

Wernsing	104352021 TK-COATED 7mm skin-on 4x2,5kg
Gültigkeit	26.02.2026 bis auf Widerruf
EAN Konsumenteneinheit	4006034004256
EAN Umverpackungseinheit	4006034104352
Marke	Wernsing Premier Gold
Name Hersteller	Wernsing Feinkost GmbH
Adresse Hersteller	Kartoffelweg 1 D-49632 Addrup-Essen i. Oldb. Germany

Allgemeine Merkmale

Artikelbezeichnung	TK-COATED 7mm skin-on 4x2,5kg								
Beschreibende Verkehrsbez.	Pommes frites mit Schale und knusprigem Überzug, vorgebacken, tiefgefroren								
Anweisung Aufbewahrung	<table><tr><th colspan="2">Haltbarkeit</th></tr><tr><td>*Fach (-6 °C)</td><td>1 Woche</td></tr><tr><td>**Fach (-12 °C)</td><td>1 Monat</td></tr><tr><td>***Fach (-18 °C)</td><td>Siehe Mindesthaltbarkeitsdatum</td></tr></table> Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.	Haltbarkeit		*Fach (-6 °C)	1 Woche	**Fach (-12 °C)	1 Monat	***Fach (-18 °C)	Siehe Mindesthaltbarkeitsdatum
Haltbarkeit									
*Fach (-6 °C)	1 Woche								
**Fach (-12 °C)	1 Monat								
***Fach (-18 °C)	Siehe Mindesthaltbarkeitsdatum								
Produktbeschreibung	Die Pommes frites sind hergestellt aus ausgewählten, sortierten, gewaschenen, geschnittenen, blanchierten und mit einer Panade überzogenen Kartoffeln. Die Kartoffelstäbchen werden im pflanzlichen Öl vorfrittiert und anschließend tiefgekühlt.								
Zutatenliste	Kartoffeln, Sonnenblumenöl, modifizierte Stärke, Reismehl, Dextrin, Maltodextrine, Speisesalz, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Stabilisator: Xanthan.								
Herkunftsland	Deutschland								

Sensorische Eigenschaften

Aussehen/Farbe	weiß-gelbliche Kartoffelstäbchen mit brauner Schale
Schnitt	Rohware: circa 7 x 7 mm
Zubereitet: Aussehen / Farbe	gold-gelb
Zubereitet: Geruch	nach frittierten Kartoffeln, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch
Zubereitet: Geschmack	nach frittierten Kartoffeln, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack
Zubereitet: Konsistenz / Textur	Außen deutlich knusprige Kruste, innen Konsistenz einer gekochten Kartoffel
Zubereitung	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.
Längenverteilung		
> 50 mm	mind. 60	Gewichts-%
< 30 mm	max. 3	Gewichts-%
Farbe		
frittiert	0-2	U.S.D.A
Abweichung höchstens 20 Gewichts-% nach oben		
Fehler		
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 ⁵	-	KbE/g
Schimmelpilze	10 ²	-	KbE/g
Coliforme Bakterien	10 ²	-	KbE/g
Escherichia coli	10	-	KbE/g
Bacillus cereus	10 ²	-	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	2500 Gramm
Art Umverpackungseinheit	Karton
Konsumenteneinheit je Umverp.	4
Umverpackungseinheit pro Lage	9
Lagen pro Palette	7
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.