



Für gute Lebensmittel

Produktspezifikation

Wernsing	100378025 XTRA CRUNCH Premier28` 2x4,5kg
Gültigkeit	22.08.2025 bis auf Widerruf
EAN Konsumenteneinheit	4006034004652
EAN Umverpackungseinheit	4006034005253
Marke	Wernsing / Premier 28
Name Inverkehrbringer	Wernsing Feinkost GmbH
Adresse Inverkehrbringer	Kartoffelweg 1 49632 Addrup-Essen i. Oldb., Germany

Allgemeine Merkmale

Artikelbezeichnung	XTRA Crunch Coated Fries Frische Normalschnitt Pommes frites, mit extra Knusperschicht
Beschreibende Verkehrsbez.	Frische Pommes frites coated - Pommes frites im Normalschnitt, im Panierteig, in Pflanzenöl vorfrittiert, unter Schutzatmosphäre verpackt.
Anweisung Aufbewahrung	Bei Kühlung von +2 °C bis +7 °C mindestens haltbar bis
Produktbeschreibung	Die Pommes frites sind hergestellt aus ausgewählten, sortierten, gewaschenen, geschälten, geschnittenen und blanchierten Kartoffeln. Die Kartoffelstäbchen werden mit einem Backteig überzogen im pflanzlichen Öl vorfrittiert und anschließend gekühlt.
Zutatenliste	Kartoffeln 87 %, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Maisgrieß, Reismehl, Speisesalz, Dextrin, Maltodextrin, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate, Weinsäure (L+); Stabilisator: Xanthan.
Herkunftsland	Deutschland

Sensorische Eigenschaften

Aussehen/Farbe	weiß-gelbliche Kartoffelstäbchen
Schnitt	Rohware: circa 11 x 11 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	innen Konsistenz einer gekochten Kartoffel, deutlich knusprige Kruste außen
Zubereitung	In der Fritteuse: 680 g Pommes frites 4 min. bei 170 °C

Analytische Kennzahlen

Chemisch-phys. Kennzahlen

Chemische Kennzahlen		
Kennzahlen	Werte	Dim.
Feuchtigkeit	≤ 69	%
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	602 kJ
	143 kcal
Fett	4,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	23,0 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	2,5 g
Salz	0,80 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

15 Tag(e)

Lagertemperatur

Min. +2 °C, Max. +7 °C

Transporttemperatur

Min. +2 °C, Max. +7 °C

Kommentar

Die angegebene Haltbarkeit gilt für die ungeöffnete Originalverpackung

Art Konsumenteneinheit

Beutel

Füllmenge

4,5 Kilogramm

Art Umverpackungseinheit

Karton

Konsumenteneinheit je Umverp.

2 Beutel

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	Nein	unter Schutzatmosphäre verpackt	Ja
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	Vorheizen auf 175 °C vor. Korb nicht überfüllen. 3-4 Minuten bei 170 °C bis 175 °C goldgelb frittieren.
Backen	Konvektomat: Vorheizen auf 210 °C vor. 1,25 kg pro Lochblech. Lochbleche gleichmäßig verteilen. Nicht überfüllen. Abhängig vom Gerätetyp und der Befüllung 10 - 12 Minuten backen bei 210 °C. Airfryer 1 Minute vorheizen auf 175-180 °C vor. Korb nicht überfüllen. Bei 175 °C bis 180 °C ca. 10-12 Minuten backen. Nach ca. 7 Minuten einmal durchschütteln.

Bei der Zubereitung kleinerer Portionen reduzieren Sie bitte jeweils die Zubereitungszeit.

Bitte nur vollständig durchgegart verzehren

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.