



Für gute Lebensmittel

## Produktspezifikation

|                          |                                                            |
|--------------------------|------------------------------------------------------------|
| Wernsing                 | 111053008 TK-Potato Burger 45x120g=5,4kg                   |
| Gültigkeit               | 22.03.2024 bis auf Widerruf                                |
| EAN Konsumenteneinheit   | 4006034003921                                              |
| EAN Umverpackungseinheit | 4006034111053                                              |
| Marke                    | Wernsing                                                   |
| Name Inverkehrbringer    | Wernsing Feinkost GmbH                                     |
| Adresse Inverkehrbringer | Kartoffelweg 1<br>D-49632 Addrup-Essen i. Oldb.<br>Germany |

## Allgemeine Merkmale

| Artikelbezeichnung         | Potato Burger 120 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |             |  |             |       |               |         |                 |         |                  |                                |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--|-------------|-------|---------------|---------|-----------------|---------|------------------|--------------------------------|
| Beschreibende Verkehrsbez. | Burger Patties auf Basis von Kartoffeln, vorgebacken, tiefgefroren.                                                                                                                                                                                                                                                            |             |  |             |       |               |         |                 |         |                  |                                |
| Anweisung Aufbewahrung     | <table><tr><th colspan="2">Haltbarkeit</th></tr><tr><td>Kühlschrank</td><td>1 Tag</td></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> <p>Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!</p> | Haltbarkeit |  | Kühlschrank | 1 Tag | *Fach (-6 °C) | 1 Woche | **Fach (-12 °C) | 1 Monat | ***Fach (-18 °C) | Siehe Mindesthaltbarkeitsdatum |
| Haltbarkeit                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |             |  |             |       |               |         |                 |         |                  |                                |
| Kühlschrank                | 1 Tag                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |  |             |       |               |         |                 |         |                  |                                |
| *Fach (-6 °C)              | 1 Woche                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |             |  |             |       |               |         |                 |         |                  |                                |
| **Fach (-12 °C)            | 1 Monat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |             |  |             |       |               |         |                 |         |                  |                                |
| ***Fach (-18 °C)           | Siehe Mindesthaltbarkeitsdatum                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |  |             |       |               |         |                 |         |                  |                                |
| Produktbeschreibung        | Kartoffel Burgerpatties werden aus sortenreinen Kartoffeln hergestellt. Nach dem Reiben werden die Kartoffeln mit Sonnenblumentexturat, Gewürzen und weiteren geschmacksgebenden Zutaten gemischt. Das Produkt wird ausgeformt, beidseitig vorgebacken und tiefgefroren.                                                       |             |  |             |       |               |         |                 |         |                  |                                |
| Zutatenliste               | Kartoffeln 57 %, Wasser, Tomatenmark, Sonnenblumenöl, entfettetes Sonnenblumenprotein, Stärke, Kartoffelflocken (getrocknete Kartoffeln, Gewürze), Speisesalz, Sojasauce (Wasser, SOJABOHNEN, Speisesalz), Zwiebeln, Gewürze, Tomatenpulver, Kräuter.                                                                          |             |  |             |       |               |         |                 |         |                  |                                |
| Herkunftsland              | Deutschland                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             |  |             |       |               |         |                 |         |                  |                                |

## Sensorische Eigenschaften

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aussehen/Farbe      | Annähernd rund mit unregelmäßiger Randausbildung. Durchmesser ca. 10-12 cm. Farbe innen hellgelb bis bräunlich, außen goldgelb bis hellbraun vorgebacken. Sichtbares bräunliches Sonnenblumentexturat und Kartoffelraspel. Auflageflächen können auch einseitig stärker gebräunt sein. Goldbraune bis mittelbraune Kruste, nicht verbrannt. |
| Geruch              | produkttypisch würzig mit typischer Röstnote, ohne Fremdgeruch                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Geschmack           | produkttypisch mit typischer Kartoffel-Röstnote, ohne Fremdgeschmack                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Konsistenz / Textur | knusprige Oberfläche und Ränder, Struktur noch zu erkennen                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

## Analytische Kennzahlen

|                           |                              |
|---------------------------|------------------------------|
| Chemisch-phys. Kennzahlen | Freie Fettsäuren (ffa): ≤ 1% |
|---------------------------|------------------------------|

Mikrobiologische Kennzahlen

| Kennzahlen                | Richtwert         | Warnwert          | Dim.   |
|---------------------------|-------------------|-------------------|--------|
| Escherichia coli          | 10 <sup>2</sup>   | 10 <sup>3</sup>   | KbE/g  |
| koag. pos. Staphylokokken | 10 <sup>2</sup>   | 10 <sup>3</sup>   | KbE/g  |
| Bacillus cereus           | 5x10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup>   | KbE/g  |
| Salmonellen               | -                 | nicht nachweisbar | in 25g |
| Listeria monocytogenes    | -                 | 10 <sup>2</sup>   | KbE/g  |

Mikrobiologische Kennzahlen in Anlehnung an die Richt- und Warnwerte der DGHM

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                   | 877 kJ   |
|                             | 209 kcal |
| Fett                        | 9,0 g    |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,7 g    |
| Kohlenhydrate               | 25,0 g   |
| davon Zucker                | 1,0 g    |
| Ballaststoffe               | 3,0 g    |
| Eiweiß                      | 5,5 g    |
| Salz                        | 1,5 g    |

Allergene

EU-Allergene

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                                 | 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

|                                      |                                                                                                                                |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MHD / Verbrauchsdatum</b>         | MHD auf der Verpackung                                                                                                         |
| <b>Restlaufzeit bei Anlieferung</b>  | 12 Monat(e)                                                                                                                    |
| <b>Lagertemperatur</b>               | Max. -18 °C                                                                                                                    |
| <b>Transporttemperatur</b>           | Max. -18 °C                                                                                                                    |
| <b>Kommentar</b>                     | Die angegebene Haltbarkeit gilt für die ungeöffnete Originalverpackung.<br>15 Stück à 120 g pro Beutel, Drei Beutel je Karton. |
| <b>Art Konsumenteneinheit</b>        | Beutel                                                                                                                         |
| <b>Füllmenge</b>                     | 1,8 Kilogramm                                                                                                                  |
| <b>Art Umverpackungseinheit</b>      | Karton                                                                                                                         |
| <b>Konsumenteneinheit je Umverp.</b> | 3                                                                                                                              |
| <b>Umverpackungseinheit pro Lage</b> | 9                                                                                                                              |
| <b>Lagen pro Palette</b>             | 10                                                                                                                             |
| <b>Palettenart / Container</b>       | Europoolpalette                                                                                                                |

## Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

|                                             |      |                                   |      |
|---------------------------------------------|------|-----------------------------------|------|
| <b>Konservierungsstoff(e)</b>               | Nein | <b>Antioxidationsmittel</b>       | Nein |
| <b>Geschmacksverstärker</b>                 | Nein | <b>Farbstoff(e)</b>               | Nein |
| <b>Phosphat(e) (Fleischerzeugnisse)</b>     | Nein | <b>Nitrat</b>                     | Nein |
| <b>Nitritpökelsalz</b>                      | Nein | <b>Nitritpökelsalz und Nitrat</b> | Nein |
| <b>gewachst (Obst)</b>                      | Nein | <b>geschwärzt (Oliven)</b>        | Nein |
| <b>geschwefelt &gt; 10 ppm (zubereitet)</b> | Nein | <b>Süßungsmittel</b>              | Nein |
| <b>Süßungsmitteln</b>                       | Nein | <b>Zucker und Süßungsmittel</b>   | Nein |
| <b>Zucker und Süßungsmitteln</b>            | Nein | <b>Zuckern und Süßungsmittel</b>  | Nein |
| <b>Zuckern und Süßungsmitteln</b>           | Nein |                                   |      |

## Pflichtangaben

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

## Zubereitung

### Frittieren

#### Fritteuse:

Heizen Sie das Pflanzenöl in der Fritteuse auf 170 °C – 175 °C vor. Geben Sie die tiefgekühlten Kartoffel Burgerpatties in nicht zu großer Menge (Wichtig: nicht überfüllen!) in den Korb. Frittieren Sie die Kartoffel Burgerpatties für ca. 4-5 Minuten. Nehmen Sie anschließend den Korbinsatz heraus und lassen Sie die Kartoffel Burgerpatties abtropfen

### Backen

#### Backofen:

Heizen Sie den Backofen auf 200 °C vor (Umluft: 180 °C). Verteilen Sie die tiefgefrorenen Kartoffel Burgerpatties in einer Lage auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech. Backen Sie die Kartoffel Burgerpatties in der mittleren Schiene für ca. 18 - 20 Minuten. Wenden Sie die Kartoffel Burgerpatties nach ca. 10 Minuten.

#### Heißluftfritteuse:

Heizen Sie die Heißluftfritteuse 1 Minute auf 190 °C vor. Geben Sie die tiefgekühlten Kartoffel Burgerpatties in den Korb. Backen Sie die Kartoffel Burgerpatties bei 190 °C für ca. 10-12 Minuten.

#### Kombidämpfer:

Heizen Sie den Kombidämpfer auf 200 °C Heißluft vor. Geben Sie die tiefgefrorenen Kartoffel Burgerpatties in einer Lage auf ein mit Backpapier ausgelegtes Einlegeblech. Erhitzen Sie die Kartoffel Burgerpatties für ca. 13 - 14 Minuten.

### Braten der Speisen in Fett

#### Bratpfanne

Geben Sie etwas Fett in eine beschichtete Bratpfanne und erhitzen diese auf mittlerer Stufe. Geben Sie die tiefgefrorenen Kartoffel Burgerpatties in nicht zu großer Menge in die Pfanne. Braten Sie die Kartoffel Burgerpatties bei mittlerer bis schwacher Hitze für ca. 8-9 Minuten unter mehrmaligem Wenden.

### Grillen

#### Grill

Grillen Sie die Kartoffel Burgerpatties bei indirekter Hitze unter mehrmaligem Wenden, bis sie die gewünschte Knusprigkeit erlangt haben.

**Bitte beachten Sie die Zubereitungsempfehlungen!** Küchengeräte unterliegen Schwankungen, daher handelt es sich bei diesen Empfehlungen nur um Richtwerte. Bitte beachten Sie die Angaben des Geräteherstellers. Bitte bereiten Sie das Produkt stets so zu, dass es nicht zu stark gebräunt wird.

Bei der Zubereitung im aufgetauten Zustand verkürzt sich die Zubereitungszeit in etwa um die Hälfte.

Bei der Zubereitung kleinerer Portionen reduzieren Sie bitte jeweils die Zubereitungszeit, um eine übermäßige Bräunung zu vermeiden.

Bitte nur vollständig durchgegart verzehren

### Auftauhinweis:

Erhitzen Sie die tiefgefrorenen Kartoffel Burgerpatties in der Mikrowelle pro Patty 45 Sekunden bei 800 bis 900 W. Alternativ lassen Sie die tiefgefrorenen Kartoffel Burger Patties bei Raumtemperatur abgedeckt zwei Stunden auftauen.

## 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.