



PRODUKTSPEZIFIKATION

Pommes Frites - Steak fries
EXTRA QUALITÄT
2,5 kg Beutel

Artikelnummer
103515 - 021

1. Produktbezeichnung:

Pommes Frites - Steak Fries, extra Qualität, 2,5 kg Premier Gold-Beutel im Karton

2. Produktbeschreibung:

Eine Beilage aus geschälten und speziell geschnittenen Speisekartoffeln, die schonend blanchiert und in pflanzlichem Öl vorfrittiert werden.
- tiefgekühlt -

3. Sensorik:

Aussehen*:

Rohwarenschnitt: circa 10 x 20 mm. Schmalstücke: < 6 mm: höchstens 3 Gewichts-% (< 30 mm werden nicht gewertet). Dunkelstellen: höchstens 3 Gewichts-% (mit Ø < 3 mm und Stäbchen < 30 mm werden nicht gewertet).
Farbe: U.S.D.A.-Stufe 0-2 (Abweichung höchstens 20 Gewichts-% nach oben).

Längenverteilung*:

> 50 mm: mindestens 70 Gewichts-% / < 30 mm: höchstens 3 Gewichts-%

Geruch:

arttypisch, frittiert, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch

Geschmack:

arttypisch, leicht fettig, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack

Konsistenz:

unter Warmhaltevorrichtung sind mindestens 80 % der Stäbchen mindestens vier Minuten lang noch kross, im Innern nicht matschig

* Die angegebenen Kennziffern können in Abhängigkeit von der Rohwarenqualität von Ernte zu Ernte abweichen.

4. Deklaration:

4.1 Zutatenliste:

Zutaten: Kartoffeln, Palmöl.

4.2 bei loser Abgabe:

- ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe -

5. deklarierte Füllmenge:

2,5 kg

6. Haltbarkeit/Lagerungsbedingungen:

Restlaufzeit:

1 Jahr, bei ungeöffneter Originalverpackung

Temperatur:

bei mindestens -18° C



PRODUKTSPEZIFIKATION

Pommes Frites - Steak fries
EXTRA QUALITÄT
2,5 kg Beutel

Artikelnummer
103515 - 021

7. analytische Kennzahlen:

7.1 chemische Kennzahlen:

freie Fettsäuren (ffa): $\leq 1 \%$ PF_WF_1012 (Prüfnachweis)
Feuchtigkeit: $\leq 70 \%$ PF_WF_1030

7.2 mikrobiologische Kennzahlen:

Gesamtkeimzahl:	$< 10^5$	PF_WF_1039	Escherichia coli:	< 10	PF_WF_1052
Schimmelpilze:	$< 10^2$	PF_WF_1050	koag. pos. Staphylokokken:	< 10	PF_WF_1053
Enterobakterien:	$< 10^2$	PF_WF_1051	Bacillus cereus:	$< 10^2$	PF_WF_1073
coliforme Bakterien:	$< 10^2$	PF_WF_1052			

7.3 Nähr- und Brennwertangaben:

Nährwertangaben pro 100 g Tiefkühlware	
Brennwert	549 kJ 131 kcal
Fett	3,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,9 g
Kohlenhydrate	21,0 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	2,5 g
Salz	0,02 g

8. Anlieferung/Verpackung:

Verkaufseinheit: 2,5 kg, PE-Beutel / 4 Stück je Karton
Verkaufseinheiten pro Lage: 36 Stück / 9 Kartons
Lagen pro Palette: 8
Verkaufseinheiten pro Palette: 288 Stück / 72 Kartons
Internationale Artikelnummer (EAN): 4 006034 103515
Palette: Europoolpalette

**PRODUKTSPEZIFIKATION****Pommes Frites - Steak fries
EXTRA QUALITÄT
2,5 kg Beutel****Artikelnummer
103515 - 021****9. Allergie-Information (gemäß Richtlinie 2007/68/EG):**

A L L E R G E N E	enthalten
Ei und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Krebstier und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Milchzucker)	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	<input type="checkbox"/>
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Soja und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>

= laut Rezeptur nicht zugesetzt und nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohwaren enthalten. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

10. Gentechnisch veränderte Organismen (GVO - gemäß VO (EG) 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 den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen Deutschlands (LFGB, Deutsches Lebensmittelbuch) sowie der EU-Gesetzgebung.

erstellt: Qualitätssicherung**Freigabe:****Datum:** 15 Dezember 2014

Seite -3 von 3-

103515 - 021