



PRODUKTSPEZIFIKATION

1. Artikelbezeichnung

8050 Wedges mit Schale, gewürzt 4 x 2,5 kg

2. Produktbeschreibung:

2.1 Sachbezeichnung (gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993)

Wedges mit Schale, gewürzt werden hergestellt von gewaschenen, sortierten, an 8 geschnittenen, blanchierten Kartoffeln und versehen mit einem Gewürz. Die Wedges werden im Fett vorgebacken, tiefgefroren und in Polybeutel verpackt. Das Produkt kann in der Fritteuse, im Backofen, Kombinationsdämpfer und in der Pfanne zubereitet werden.

2.2 Packungsgröße:

4 x e 2,5 kg

2.3 Zutaten

Kartoffeln, Sonnenblumenöl, modifizierte Kartoffelstärke, Reismehl, Salz, Dextrin, Maltodextrin, Gewürze, Hefeextrakt, Aroma, Malz, Treibmittel (E450, E500), Verdickungsmittel (E415)

2.4 Besondere Hinweise:

Zubereitung

Fritteuse

Öl oder Fett auf 175°C erhitzen. In Portionen (minimal 500g) 3-3½ Minuten frittieren bis diese goldgelb und knusprig sind.

In der Pfanne

Butter, Margarine oder Öl in die Pfanne geben und die Wedges hinzufügen, sobald das Fett in der Pfanne geschmolzen ist. Braten Sie das Produkt, unter regelmäßigen wenden, in 10-15 Minuten bei mittlerer Hitze goldgelb und knusprig.

Backofen

Backofen 10 Minuten auf 220°C vorheizen. Die erwünschte Quantität (± 500g) gleichmäßig auf dem Backblech verteilen (so möglich mit Backpapier), das Backblech auf der mittleren Schiene in den Ofen setzen. Die Wedges in ungefähr 15-20 Minuten goldgelb und knusprig backen. Während des Backens die Wedges wenden. Heißluftofen auf 200°C vorheizen und die Wedges in ungefähr 15-20 Minuten backen. Kleinere Portionen kürzer backen.

Kombinationsdämpfer

Konfektion: Kombinationsdämpfer auf 200°C vorheizen. Die erwünschte Quantität Wedges aufs Backblech verteilen, das Backblech auf der mittleren Schiene im Kombinationsdämpfer setzen. Das Produkt in 9-13 Minuten goldgelb und knusprig backen.



Zefferer Fleisch- und Wurst Handels GmbH

8966 Aich 11 | Telefon: 03686 20156 | Fax: 03686 4856 | Mobil: 0664 26 34 382

E-Mail: office@zefferer.at | www.zefferer.at

2.5 Nährwertangaben / 100g:

Energiewert	512 kJ / 122 kcal
Fett	4,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	18,0 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	2,0 g
Salz	0,5 g

2.6 Sensorische Anforderungen:

Aussehen, Äußeres	Knusprige Kruste, Goldbraun
Aussehen, Inneres	Konsistenz einer gekochten Kartoffel
Geruch, Geschmack	Ein würziger, angenehmer Geruch, charakteristisch für gewürzte, frittierte Kartoffeln. Würzig mit einem riesigen Kartoffelgeschmack
Konsistenz	Konsistenz einer gekochten Kartoffel

2.7 Mikrobiologische Parameter:

Gesamtkeimzahl aerob 37°C	Max. 500.000/g	Externes Labor
Enterobacteriaceae	Max. 1.000/g	Externes Labor
Staphylococcen coagulase pos.	Max. 500/g	Externes Labor

3. Gentechnologie:

Das Produkt wird im Einklang mit den europäischen und österreichischen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht. Es wird ohne Anwendung eines GVOs im Laufe der Herstellung erzeugt. Für das Produkt besteht keine Notwendigkeit für eine Kennzeichnung gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 i.d.g.F.

4. Allergene:

Allergene	Im Produkt enthalten J/N	Beschreibung des Allergens
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	N	
Eier und Eierzeugnisse	N	
Fisch und Fischerzeugnisse	N	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	N	
Soja und Sojaerzeugnisse	N	
Milch- und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	N	
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macademanuss und Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	N	
Senf und Senferzeugnisse	N	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	N	
Schwefeldioxid (SO ₂) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l (als SO ₂ angegeben)	N	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	N	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	N	



Zefferer Fleisch- und Wurst Handels GmbH
8966 Aich 11 | Telefon: 03686 20156 | Fax: 03686 4856 | Mobil: 0664 26 34 382
E-Mail: office@zefferer.at | www.zefferer.at

5. Mindesthaltbarkeit und Lagerungsbedingungen

Gesamthaltbarkeit

548	Tage
-----	------

Restlaufzeit beim Kunden

90	Tage
----	------

Lagertemperatur

-18	°C
-----	----

6. Verpackung

Bestelleinheit:	1 Palette = 72 Kartons
Abmessungen L x B x H:	399 X 261 X 222 mm
Bruttogewicht:	10.38 kg / Karton 772,32 kg / Palette

7. Sonstiges

EAN-KTN: 8710449994021
EAN-STK: 8710449002825
Zolltarifnummer: 20041010

Dieses Dokument kann auch elektronisch versendet werden und benötigt für die Gültigkeit keine Unterschrift.

Dieses Produkt wird nach den HACCP-Grundsätzen und Guter Herstellungspraxis hergestellt und entspricht den gesetzlichen Bestimmungen und Grenzwerten der EU und Österreichs, insb. betreffend Kontaminanten (Schwermetalle, Aflatoxine, Pestizide, PCB).