

APPROVED ARTWORK TEXT

Page 1 of 3

15-Oct-2020 08:29

Spec. / Rev. 2015570IS / 3

Description LCON Backrohr Frites AT

Created By Vera Kofler

Created On 03-May-2018 10:47:27

Status CURRENT

Frame Id / Rev. IFG-CONSPEC-2014 / 24

Last Modified By Vera Kofler

Planned Eff. 05-Jul-2018

Specification Type CON

Last Modified On 03-May-2018 18:07:38

Current On 05-Jul-2018 10:34:14

Note

General Information

Description

Backrohr Frites, vorgebacken und tiefgekühlt; abgefüllt in einen Plastikbeutel.

Product Name Details

Property	Description
Brand Name	Iglo
Product Name	Backrohr Frites

BOP Legal Descriptor

Backrohr Frites, tiefgekühlt.

Coding Requirements

Property	Yes	No	Comment
Date of First Freeze	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Ingredient Declaration

Ingredients Declaration

Erdäpfel (93%), Sonnenblumenöl (7%).

Claims and Declarations

Packaging marked label Accreditation Code

Declaration Type	Recycling Logo	Recycling Logo Detail	Code	Note
Recycling Logo	Green Dot Logo			

Claims

Property	Description	Note
Claim	Forever Food Together.	
Claim	Mit 100% hochwertigem Sonnenblumenöl.	<input checked="" type="checkbox"/>
Claim	Auslobung Clean Label	<input checked="" type="checkbox"/>
Claim	Marchfeld	
Claim	AMA	

Claim [2] (note)

Wir verwenden für unsere Erdäpfelprodukte 100% hochwertiges Sonnenblumenöl.

Claim [3] (note)

Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern

Ohne künstliche Aromastoffe

Ohne Konservierungsstoffe :)

:) Tiefkühlen ist eine natürliche Methode der Haltbarmachung - ohne Zusatz von Konservierungsstoffen.

Instructions

Cooking Method 1

Backrohr (empfohlen):

Backrohr auf 210°C (Heißluft 190°C) vorheizen. Die tiefgekühlten Backrohr Frites auf dem Backblech verteilen und im mittleren Teil des Backrohrs ca. 22-24 Minuten goldgelb backen. Nach halber Backzeit mit einer Backschaufel einmal wenden.

Unser Tipp: Wir empfehlen die Backrohr Frites möglichst gleichmäßig nebeneinander und nicht übereinander auf das Backblech zu legen. So erzielt man ein besonders gutes Ergebnis.

APPROVED ARTWORK TEXT

Page 2 of 3

15-Oct-2020 08:29

Spec. / Rev. 2015570IS / 3

Description LCON Backrohr Frites AT

Created By Vera Kofler

Created On 03-May-2018 10:47:27

Status CURRENT

Frame Id / Rev. IFG-CONSPEC-2014 / 24

Last Modified By Vera Kofler

Planned Eff. 05-Jul-2018

Specification Type CON

Last Modified On 03-May-2018 18:07:38

Current On 05-Jul-2018 10:34:14

Cooking Method 2

Zubereitung in der Pfanne:

Backrohr Frites tiefgekühlt in eine Pfanne mit wenig heißem Fett oder Öl geben und unter vorsichtigem Wenden bei kleiner Flamme ca. 5 Minuten goldgelb braten.

Cooking Method 3

Zubereitung in der Fritteuse:

Fritteuse auf 170°C vorheizen. Die tiefgekühlten Backrohr Frites in das heiße Fett oder Öl geben und ca. 3-4 Minuten goldgelb frittieren. Den Frittierkorb dabei nicht überfüllen (idealerweise zur Hälfte).

Safety Instructions

WICHTIG: Die empfohlenen Zubereitungsanleitungen und Zubereitungszeiten einhalten und die Backrohrfrites nicht zu stark bräunen. Übermäßiges Backen, Braten oder Frittieren ist zu vermeiden. Bei kleineren Mengen die Zubereitungszeit entsprechend kürzer wählen.

Storage Instructions

Aufbewahrung zu Hause:

***-Fach (bei -18°C oder kälter) oder Tiefkühltruhe: siehe Codierung

(**-Fach: 2 Wochen)

(*-Fach oder Eiswürfelfach: einige Tage)

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Hinweise für die Aufbewahrung zu Hause: entweder sofort zubereiten oder bei -18 °C mindestens haltbar bis Ende:

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Nutrition [FIC Regulation Reference Intakes]

Declarations (FIC)

Property	Attribute	Value	UOM	Comment
Weight	Pack 3	900	g	e
Portions/Doses/Uses	Pack 3	9	No.	
Weight	Pack 4	1500	g	e
Portions/Doses/Uses	Pack 4	15	No.	
Weight per serving/portion	-	100	g	

Column Headers on Pack (FIC)

Property	Wording on pack	Comment
per Portion	= 100g	

Nutrition Information (FIC)

Average Values	Attribute	per 100g	per Portion	UOM	Comment
Energy	kJ	816	816	kJ	supplier data, analysed
Energy	kcal	195	195	kcal	supplier data, analysed
Fat	-	6,5	6,5	g	supplier data, analysed
Fat of which	Saturates	0,6	0,6	g	supplier data, analysed
Fat of which	Mono-unsaturates	4,8	4,8	g	supplier data
Fat of which	Polyunsaturates	1,1	1,1	g	supplier data
Carbohydrate	-	29	29	g	supplier data, analysed
Carbohydrate of which	Sugars	0,2	0,2	g	supplier data, analysed
Fibre	Dietary	3,5	3,5	g	supplier data, analysed
Protein	-	3,7	3,7	g	supplier data, analysed
Salt	-	0,3	0,3	g	calculated

Reference Intake Icons

	Reference Intakes	per Portion	%RI
Energy (kJ)	8400kJ	816kJ	10
Energy (kcal)	2000kcal	195kcal	10
Fat	70g	6,5g	9

APPROVED ARTWORK TEXT

Page 3 of 3

15-Oct-2020 08:29

Spec. / Rev. 2015570IS / 3

Description LCON Backrohr Frites AT

Created By Vera Kofler

Created On 03-May-2018 10:47:27

Status CURRENT

Frame Id / Rev. IFG-CONSPEC-2014 / 24

Last Modified By Vera Kofler

Planned Eff. 05-Jul-2018

Specification Type CON

Last Modified On 03-May-2018 18:07:38

Current On 05-Jul-2018 10:34:14

Reference Intake Icons [Continued]

	Reference Intakes	per Portion	%RI
Saturates	20g	0,6g	3
Sugars	90g	0,2g	<1
Salt	6g	0,3g	4

Nutrition & Reference Intakes Information

Für Packungsgröße 900g:

Nährwerte berechnet.

1 Portion = 100g

Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen und beziehen sich auf die Zubereitung im Backrohr.

Ref. = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ / 2000kcal). Der persönliche Bedarf variiert je nach Alter, Geschlecht, Gewicht und körperlicher Aktivität. [900g Packung] 9 Portionen pro Packung. [1500g Packung] 15 Portionen pro Packung.