

APPROVED ARTWORK TEXT

Page 1 of 2

27-Feb-2023 14:46

Spec. / Rev. 66271988IS / 4

Description LCON Pommes Frites Gastro 2500g AT

Created By Claudia Traxler

Created On 15-Apr-2022 07:29:27

Status CURRENT

Frame Id / Rev. IFG-CONSPEC-2014 / 27

Last Modified By Claudia Traxler

Planned Eff. 23-May-2022

Specification Type CON

Last Modified On 12-May-2022 07:47:05

Current On 23-May-2022 16:01:10

Note

General Information

Description

Pommes Frites, Normalschnitt 9,5mm x 9,5mm, vorfrittiert und tiefgekühlt, abgefüllt in einen Plastikbeutel.

Product Name Details

Property	Description
Brand Name	Iglo Gastronomie
Product Name	Pommes Frites
Subdescription	Normalschnitt 9,5mm x 9,5mm, vorfrittiert und tiefgekühlt

BOP Legal Descriptor

Pommes Frites, 9,5 x 9,5mm, vorfrittiert, tiefgekühlt

Coding Requirements

Property	Yes	No	Comment
Date of First Freeze	☐	☒	

Ingredient Declaration

Ingredients Declaration

Zutaten:

Erdäpfel 96%, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps; in veränderlichen Gewichtsanteilen).

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	für eine vegane Ernährung geeignet	☒
Claim	Auslobung Clean Label	☒

Claim [3] (note)

Für ovo-lacto-vegetarische Ernährung geeignet

Claim [5] (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

Zubereitung in der Fritteuse: Fritteuse auf 175 °C vorheizen. Die tiefgekühlten Pommes ins heiße Fett geben und bei 175 °C ca. 5-7 Minuten goldgelb frittieren. Den Frittierkorb dabei nicht überfüllen (idealerweise zur Hälfte). Wir empfehlen die Zubereitung mit hochwertigen Pflanzenölen.

Safety Instructions

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

APPROVED ARTWORK TEXT

Page 2 of 2

27-Feb-2023 14:46

Spec. / Rev. 66271988IS / 4

Description LCON Pommes Frites Gastro 2500g AT

Created By Claudia Traxler

Created On 15-Apr-2022 07:29:27

Status CURRENT

Frame Id / Rev. IFG-CONSPEC-2014 / 27

Last Modified By Claudia Traxler

Planned Eff. 23-May-2022

Specification Type CON

Last Modified On 12-May-2022 07:47:05

Current On 23-May-2022 16:01:10

Storage Instructions

Hinweise für die Aufbewahrung: 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	2500	g	e

Nutrition Information (FIC)

Average Values	Attribute	per 100g	per Portion	UOM	Comment
Energy	kJ	523		kJ	
Energy	kcal	124		kcal	
Fat	-	3,9		g	
Fat of which	Saturates	0,6		g	
Carbohydrate	-	19		g	
Carbohydrate of which	Sugars	0,1		g	
Fibre	Dietary	1,8		g	
Protein	-	2,4		g	
Salt	-	0,13		g	

Nutrition & Reference Intakes Information

Nährwerte beziehen sich auf das tiefgekühlte Produkt