

# APPROVED ARTWORK TEXT

Page 1 of 3

07-Jan-2021 11:45

Spec. / Rev. 2004539IS / 5

Description LCON Backrohr Röstinchen 650g AT

Created By Vera Kofler

Created On 25-Apr-2018 16:02:24

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 04-May-2018 10:24:09

Current On 05-Jul-2018 10:37:45

## Note

## General Information

### Description

Kartoffelrösti für das Backrohr, vorgebacken und tiefgekühlt, abgefüllt in einen Plastikbeutel.

### Product Name Details

Property	Description
Brand Name	iglo
Product Name	Backrohr Röstinchen

### BOP Legal Descriptor

Backrohr Röstinchen, tiefgekühlt

### Coding Requirements

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

## Ingredient Declaration

### Ingredients Declaration

Erdäpfel 86%, Sonnenblumenöl 8%, Kartoffelstärke, Röstzwiebeln (Zwiebel, Palmöl\*, WEIZENMEHL, Salz), Würzmittel (Salz, Maisstärke, Zucker, Gewürze), Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Zwiebelpulver, Dextrose, Gewürze.

\*Enthält zertifiziert nachhaltiges Palmöl

### Allergy Advice

Enthält Weizen.

## 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	Mit hochwertigem Sonnenblumenöl.	<input checked="" type="checkbox"/>
Claim	AMA	
Claim	Marchfeld	
Claim	Auslobung Clean Label	<input checked="" type="checkbox"/>
Claim	*Enthält zertifiziert nachhaltiges Palmöl	

### Claim [2] (note)

Wir verwenden für unsere Backrohr Röstinchen hochwertiges Sonnenblumenöl.

### Claim [5] (note)

- x Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern
- x Ohne künstliche Aromastoffe
- x Ohne Konservierungsstoffe

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

## Instructions

### Instructions for Use

# APPROVED ARTWORK TEXT

Page 2 of 3

07-Jan-2021 11:45

Spec. / Rev. 2004539IS / 5

Description LCON Backrohr Röstinchen 650g AT

Created By Vera Kofler

Created On 25-Apr-2018 16:02:24

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 04-May-2018 10:24:09

Current On 05-Jul-2018 10:37:45

## Cooking Method 1

Im Backrohr oder Heißlufttherd: Backrohr auf 220°C (Heißluft 200°C) vorheizen. Die tiefgekühlten Backrohr Röstinchen gleichmäßig auf einem Backblech verteilen und im mittleren Teil des Backrohrs ca. 15-18 Minuten goldgelb backen. Nach halber Backzeit mit einer Backschaufel einmal wenden.

## Cooking Method 2

In der Pfanne: Backrohr Röstinchen tiefgekühlt in eine Pfanne mit wenig heißem Fett oder Öl (170°C) geben und unter vorsichtigem Wenden bei kleiner Flamme auf jeder Seite ca. 4-5 Minuten goldgelb braten.

## Cooking Method 3

In der Fritteuse: Fritteuse auf 170°C vorheizen, die tiefgekühlten Backrohr Röstinchen in das heiße Fett oder Öl geben und 4-6 Minuten goldgelb frittieren, dabei den Frittierkorb nicht überfüllen (idealerweise zur Hälfte).

## Safety Instructions

Wichtig: Die empfohlenen Zubereitungsanleitungen und Zubereitungszeiten einhalten und die Röstinchen 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 oder Tiefkühltruhe (bei minus 18°C) mindestens haltbar bis Ende: siehe Codierung

(\*\*-Fach: 2 Wochen)

(\*-Fach oder Eiswürfelfach: einige Tage)

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Alternativ:

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	650	g	e
Portions/Doses/Uses	Pack 3	6	No.	
Weight per serving/portion	-	108	g	

### Column Headers on Pack (FIC)

Property	Wording on pack	Comment
per Portion	= 108g	

### Nutrition Information (FIC)

Average Values	Attribute	per 100g	per Portion	UOM	Comment
Energy	kJ	836	903	kJ	supplier data
Energy	kcal	200	216	kcal	supplier data
Fat	-	9,8	11	g	supplier data
Fat of which	Saturates	1,2	1,3	g	supplier data
Fat of which	Mono-unsaturates	7,2	7,8	g	supplier data
Fat of which	Polyunsaturates	1,4	1,5	g	supplier data
Carbohydrate	-	24	26	g	supplier data
Carbohydrate of which	Sugars	1,2	1,3	g	supplier data
Fibre	Dietary	3,1	3,3	g	supplier data
Protein	-	2,1	2,3	g	supplier data
Salt	-	1,5	1,6	g	supplier data

### Reference Intake Icons

	Reference Intakes	per Portion	%RI
Energy (kJ)	8400kJ	903kJ	11

# APPROVED ARTWORK TEXT

Page 3 of 3

07-Jan-2021 11:45

Spec. / Rev. 2004539IS / 5

Description LCON Backrohr Röstinchen 650g AT

Created By Vera Kofler

Created On 25-Apr-2018 16:02:24

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 04-May-2018 10:24:09

Current On 05-Jul-2018 10:37:45

## Reference Intake Icons [Continued]

	Reference Intakes	per Portion	%RI
Energy (kcal)	2000kcal	216kcal	11
Fat	70g	11g	15
Saturates	20g	1,3g	6
Sugars	90g	1,3g	1
Salt	6g	1,6g	27

## Nutrition & Reference Intakes Information

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

Ref. = Referenzmengen für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ / 2000kcal). Der persönliche Bedarf variiert je nach Alter, Geschlecht, Gewicht und körperlicher Aktivität. 6 Portionen pro Packung.