



Köckter Weg 7, 38486 Klötze / OT Kusey

Fertigwarenspezifikation
Geschälte Kartoffeln
aus biologischem Anbau

Dokument-Nr.: FW 005
Datum: 19.11.2013
Version: 02
Seite: 1 von 2

Produktbeschreibung	geschälte Kartoffeln aus biologischem Anbau, sauber, praktisch frei (max.2%) von Putzfehlern, Markigkeit (Flecken) und schädlingsbefallenen Stellen
Produktvarianten bzw. Schnittformen	Ganz +55, 40-55mm; andere Abmessungen auf Sonderwunsch Ganz 28-40mm (Drilling) geschnitten (halbiert und Hausfrauenschnitt (halbiert, geviertelt, gesechstelt)) gewürfelt 10mm, 20mm; andere Abmessungen auf Sonderwunsch gescheibt 5mm; andere Abmessungen auf Sonderwunsch
Verpackung	Ganze, halbierte oder Hausfrauenschnitt: 5kg oder 10kg Würfel und Scheiben: 5 kg PE-PA Beutel vakuumiert und heiß versiegelt, auf Paletten oder in Paloxen verpackt, Palettensicherung Stretchfolie
Sensorische Merkmale	Aussehen: gelb- bis dunkelgelbfleischige Kartoffeln Konsistenz: vorwiegend festkochend, festkochend oder mehlig kochend (je nach Kundenwunsch) Geruch/Geschmack: typisch für frisch geschälte Kartoffeln ohne Abweichungen
Prozessbeschreibung	Die Kartoffeln werden ihrer Größe nach kalibriert und für die Produktion bereitgestellt. Bei der Verarbeitung werden diese dann zunächst gewaschen, zugleich von Fremdkörpern (Steinen etc.) befreit und dann im Kaltschälverfahren unter Zugabe von Trinkwasser mechanisch vor- und nachgeschält. Nach der mehrfachen vollautomatischen Verlesung erfolgt eine manuelle Nachverlesung sowie ein Nachputzen der Kartoffeln von Hand. Nach den Schneidvorgängen (wenn erforderlich) werden die Kartoffeln in frischem, gekühltem Trinkwasser vollautomatisch gewaschen, kurz abgetropft, verwogen, verpackt und gekennzeichnet. Hinsichtlich der Vermeidung von Kontaminationen mit metallischen Fremdkörpern durchläuft jeder verpackte Beutel nach der Packmaschine einen Metalldetektor. Die Produktion von biologischer Fertigware erfolgt generell auf gereinigten Anlagen!
Zutaten	Kartoffeln aus biologischem Anbau
Zusatzstoffe	keine Zusatzstoffe enthalten
Kennzeichnung	Hersteller, Zutaten, Nettogewicht, Lager- und Transporttemperatur (+4 bis +8°C), Mindesthaltbarkeitsdatum (Produktionstag + 6Tage), Öko-Kontrollstellennummer (DE-ÖKO-001), Herkunft (EU-Landwirtschaft), EU-Bio-Logo

erstellt:	geprüft:	freigegeben:
J. Schieferdecker	J. Schieferdecker	O. Boyke

Änderung: Vervollständigung Mikrobiologie, einfügen Nährwerte, Öko-Kontrollstellennummer

Verteiler: Produktion

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig!



Köckter Weg 7, 38486 Klötze / OT Kusey

Fertigwarenspezifikation

Geschälte Kartoffeln aus biologischem Anbau

Dokument-Nr.: FW 005
 Datum: 19.11.2013
 Version: 02
 Seite: 2 von 2

Mikrobiologische Merkmale (gemäß QS-Prüfspektrum)	Aerobe Gesamtkeimzahl	< 5x10 ⁷ KbE/g
	E.coli	< 1x10 ³ KbE/g
	Listeria monocytogens	< 1x10 ² KbE/g
	Hefen	< 1x10 ⁵ KbE/g
	Schimmelpilze	< 1x10 ⁴ KbE/g
	Salmonellen	negativ in 25g

Nährwertinformation (Durchschnittswerte für 100g Kartoffeln)	Energie in kcal / kJ:	71 / 298
	Fett in g:	0,1
	Gesättigte Fettsäuren in g:	0,02
	Kohlenhydrate in g:	14,8
	davon Zucker in g:	0,8
	Ballaststoffe in g:	2,2
	Eiweiß in g:	2,0
	Salz in g:	0,01

Angaben zu Allergenen

Zutat (lt. Anhang IIIa RL 2003/89/EG)	Im gelieferten Produkt enthalten?	Kann in Spuren vorhanden sein?
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein	nein
Eier und Eierzeugnisse	nein	nein
Fisch und Fischerzeugnisse	nein	nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	nein	nein
Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pekanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein	nein
Senf und Senferzeugnisse	nein	nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	nein	nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein

Haltbarkeit Produktionstag + 6 Tage
 Restlaufzeit bei Anlieferung: mind. 5 Tage

Transport- und Lagerbedingungen Die Temperatur von +4°C bis +8°C ist während der gesamten Lagerung und des Transportes einzuhalten.

erstellt:	geprüft:	freigegeben:
J. Schieferdecker	J. Schieferdecker	O. Boyke

Änderung: Vervollständigung Mikrobiologie, einfügen Nährwerte, Öko-Kontrollstellenummer

Verteiler: Produktion

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig!