

Kartoffelmarkt GmbH Am Feldrain 7, 18437 Stralsund

Produktspezifikation geschälte Kartoffeln

Produktgruppe	Gemüse-Küchenfertig			
Produktname	Kartoffeln - geschält	Kartoffeln - Würfel	Kartoffeln lt. Sorte, maschinell geschält u. geschnitten, Kantenlänge in mm 10x10 o. 20x20, optische Nachkontrolle	Kartoffeln lt. Sorte, maschinell geschält, optische Nachkontrolle
Kartoffelsorte	Gala	Gala	Gala	Gala
Artikelnummer	1009	1010	1010	1010
Beschreibung	Kartoffeln lt. Sorte, maschinell geschält, optische Nachkontrolle	Kartoffeln lt. Sorte, maschinell geschält u. geschnitten, Kantenlänge in mm 10x10 o. 20x20, optische Nachkontrolle	Kartoffeln lt. Sorte, maschinell geschält u. geschnitten, Größe 2-5 mm (mind. 80%), optische Nachkontrolle	Kartoffeln lt. Sorte, maschinell geschält, optische Nachkontrolle
Abpackungsgröße in kg (im Folienbeutel mit Clip-	1, 2; 5; 10	1, 2; 5; 10	1, 2; 5; 10	1, 2; 5; 10
Verpackungsart	Folienbeutel aus PE mit Clip-Verschluss und Etikett			
Verpackungsart	Durch die verwendeten Verpackungsmaterialien bestehen unter den gegebenen Lagerungs- und Verwendungsangaben keine Risiken in Bezug auf Sicherheit und Verzehr der Produkte.			
Lagertemperatur	4°C - max. 7°C			
Halbbarkeit	3 Tage			
Zusatzstoffe gemäß LMIV	Natriumbisulfit 0,5%ige Lösung			
Allergene gemäß LMIV	Sulfite			
Bemerkung Herstellung	Die Kartoffeln werden auf einer separaten Produktionslinie geschält und geschnitten. Die Reinigung der Produktionslinie erfolgt nach dem HACCP-Konzept. Eine Kontamination bzw. Verunreinigung der geschälten/ geschnittenen Kartoffeln durch anderes Gemüse (z. B. Spisemöhren) kann daher ausgeschlossen werden.			
Bemerkung zu Allergenen	Die Deklaration von allergenen Zutaten erfolgt gemäß den gesetzlichen Vorschriften. Kreuzkontaminationen in analytischen Mengen während der Verarbeitung können nicht zu 100% ausgeschlossen werden. Die Rohstoffe und Verarbeitungsprozesse sind im Rahmen der HACCP-Analyse im Bezug auf Allergene untersucht worden.			
Fremdkörperanalyse	Sichtkontrolle durch Mitarbeiter, Metalldetektor			
sensorische Eigenschaften (Aussehen, Geruch, Geschmack)	Vorwiegend festkochende Kartoffeln, Form je nach Verarbeitung (geschält, Würfel, Scheiben), gelbe bis tiefgelbe Farbe, Geruch bzw. Geschmack arttypisch, aromatisch, angenehm lieblich. Feste, knackige Konsistenz.			
	Nährwert je 100g Produkt (geschält, frisch)			
kcal	71	Kohlenhydrate in g	14,81	
kl	298	davon Ballaststoffe in g	2,25	
Wasser in g	79,16	Eiweiße in g	2,04	
		Fette in g	0,11	
Mikrobiologie	Der mikrobiologische Status der verwendeten und verarbeiteten Produkte entspricht den allgemeinen Empfehlungen zur Lebensmittelsicherheit der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie			
Genetik	Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) oder Zutaten, die aus GVO hergestellt werden.			
Gewährleistung der Angaben	Zum einen können aus produktionsstechnischen Gründen geringe Schwankungen im Bereich der hier angegebenen Daten auftreten. Desweiteren handelt es bei den verarbeiteten Produkten um natürliche Rohstoffe, welche üblichen Schwankungsbreiten unterliegen können (z. B. Sensorik, Nährstoffgehalt). Daher ist es im Einzelfall möglich, dass es im geringen, aber akzeptablen Maße zu Abweichungen der Angaben kommt. Aufgrund dessen und möglicher Gesetzesänderungen kann für die Richtigkeit der Angaben nicht zu 100% garantiert werden.			

erstellt am:

09.12.2014

(Version mit älterem bzw. ohne Datum verliert automatisch Gültigkeit)

bestätigt durch:

Geschäftsführer Gernot Beske

Computerausdruck gültig ohne Unterschrift

