

| | | |
|--|--|--------------------------------|
|  | Kartoffelverarbeitung Sautter Qualitätsmanagement | erstellt von: Sylvia Nester |
| Vers. 10.03.2023 PS 02-02-04 | Produktspezifikation: A02 / 5kg Kartoffel geschält gegart klein | Seite 1 von 1 |



1. Produktbezeichnung

Kartoffel geschält gegart klein

2. Verkehrsbezeichnung auf Etikett

Kartoffel geschält gegart festkochend klein

3. Hersteller

| | | | |
|------------|-------------------------------|----------|--|
| Firmenname | Kartoffelverarbeitung Sautter | Telefon: | 07457 / 91491 |
| Straße | Im Hopfengarten 1 | Fax: | 07457 / 91493 |
| PLZ/Ort | 71149 Bondorf | E-Mail: | kontakt@kartoffelverarbeitung-sautter.de |

4. Zutaten (entspricht Angaben auf Etikett)

100% Kartoffel

5. Verpackung

Packmittel / Material Kochbeutel PE-PA-PE (lebensmittelunbedenklich gemäß EU-Verordnung 1935/2004, (EG) 3023/2006 und (EU) 10/2011)

Packungsgröße/Artikel Nr. 5kg, A2

6. Haltbarkeit/Lagerung/Transport

MHD 28 Tage ab Herstellungsdatum

Lagertemperatur 3-7°C

7. Nährwertangaben

| | | | | |
|------------------------------------|-----------------------------|---------|---------------|-------|
| 100g enthalten durchschnittlich | Brennwert | 283 KJ | Kohlenhydrate | 14,1g |
| | | 67 kcal | davon Zucker | <0,5g |
| | Fett | 0,1g | Eiweiß | 1,7g |
| | davon gesättigte Fettsäuren | <0,01g | Salz | 0,03g |

8. Mikrobiologische Richt- und Grenzwerte für hitzebehandelte Lebensmittel

| | Richtwert [KBE/g] | Warnwert [KBE/g] | | Richtwert [KBE/g] | Warnwert [KBE/g] |
|------------------------------------|----------------------|---------------------|--------------------------|----------------------|---------------------|
| Gesamtkeimzahl (aerob, mesophil) | 1x10 ⁶ | | Salmonellen | | n. n. in 25g |
| Enterobacteriaceae | 5x10 ² | 5x10 ³ | Listeria monocytogenes | | 1x10 ² |
| E. coli / Coliforme | 1x10 ¹ | 1x10 ² | Bacillus cereus | 1x10 ² | 1x10 ³ |
| Staphylokokken (koagulase-positiv) | 1x10 ² | 1x10 ³ | Colostridium perfringens | 1x10 ² | 1x10 ³ |

9. Allergene

Keine

10. GVO

Keine kennzeichnungspflichtig, gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der EU-Verordnung 1829/2003 u. 1830/2003

11. Hinweis für den Verbraucher

Küchenfertig zubereitet, nach dem Öffnen zügig aufbrauchen.

Kühl, trocken und dunkel lagern, Kühlkette nicht unterbrechen.

Das Produkt ist geeignet für: Vegetarier, Veganer

12. Herkunftsland

Deutschland / Baden Württemberg

13. Lebensmittelrechtliche Angaben

Das Produkt entspricht in allen Anforderungen dem EU-Recht sowie dem deutschen Lebensmittelrecht in der jeweiligen gültigen Fassung insbesondere hinsichtlich der hygienischen Anforderungen.