

	Kartoffelverarbeitung Sautter Qualitätsmanagement	erstellt von: Sylvia Nester
Vers. 10.03.2023 PS 02-03-04	Produktspezifikation: A03 / 5kg Kartoffel geschält gegart geviertelt	Seite 1 von 1

1. Produktbezeichnung

Kartoffel geschält gegart geviertelt

2. Verkehrsbezeichnung auf Etikett

Kartoffel geschält gegart vorw. festkochend geviertelt

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)

Packungsgrößen/Artikel Nr. 5kg, A3

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.