

	<b>Kartoffelverarbeitung Sautter</b> Qualitätsmanagement	erstellt von: Sylvia Nester
Vers. 10.03.2023 PS 02-05-04	<b>Produktspezifikation: A05 / 5kg</b> <b>Kartoffel geschält gegart Schnitz</b>	Seite 1 von 1

**1. Produktbezeichnung**

Kartoffel geschält gegart Schnitz

**2. Verkehrsbezeichnung auf Etikett**

Kartoffel geschält gegart festkochend Schnitz

**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, A5

**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 <sup>6</sup>		Salmonellen		n. n. in 25g
Enterobacteriaceae	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>	Listeria monocytogenes		1x10 <sup>2</sup>
E. coli / Coliforme	1x10 <sup>1</sup>	1x10 <sup>2</sup>	Bacillus cereus	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
Staphylokokken (koagulase-positiv)	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>	Colostridium perfringens	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>

**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.