



Kartoffelverarbeitung Sautter

Qualitätsmanagement

erstellt von:
Sylvia Nester

Vers. 10.03.2023
PS 02-06-04

Produktspezifikation: A06 / 5kg Kartoffel geschält gegart Würfel 12,5 mm

Seite 1 von 1

1. **Produktbezeichnung**

Kartoffel geschält gegart Würfel 12,5 mm

2. **Verkehrsbezeichnung auf Etikett**

Kartoffel geschält gegart vorw. festkochend Würfel 12,5 mm

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, A6

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.

