Sautter Kartoffelverarbeitung	**Kartoffelverarbeitung Sautter** Qualitätsmanagement	erstellt von: Sylvia Nester
Vers. 10.03.2023 PS 02-117-04	**Produktspezifikation: A117 / 1kg** **Kartoffel-Gemüsepfanne vegan**	Seite 1 von 1

1. *Produktbezeichnung*

Kartoffel-Gemüsepfanne vegan

2. *Verkehrsbezeichnung auf Etikett*

Kartoffel-Gemüsepfanne vegan

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)*

48,6% Kartoffeln, Gemüse 51% (Blumenkohl, Karotte, Brokkoli), Meersalz

5. *Verpackung*

Packmittel / Material	Kochbeutel PE-PA-PE, (lebensmittelunbedenklich gemäß EU-Verordnung 1935/2004, (EG) 3023/2006 und (EU) 10/2011)
Packungsgröße/Artikel Nr.	1kg, A117

6. *Haltbarkeit/Lagerung/Transport*

MHD	56 Tage ab Herstellungsdatum
Lagertemperatur	3-7°C

7. *Nährwertangaben*

100g enthalten durchschnittlich	Brennwert	195 KJ	Kohlenhydrate	8,3g
		46 kcal	davon Zucker	3,2g
	Fett	0,1g	Eiweiß	2,0g
	davon gesättigte Fettsäuren	0,1g	Salz	0,7g

8. *Mikrobiologische Richt- und Grenzwerte für hitzebehandelte Lebensmittel*

	Richtwert [KBE/g]	**Warnwert [KBE/g]**		**Richtwert [KBE/g]**	**Warnwert [KBE/g]**
Gesamtkeimzahl (aerob, mesophil)	$1x10^6$		E. coli / Coliforme		n. n. in 25g
Lactobacillen	$5x10^2$	$5x10^3$	Hefe		$1x10^2$
Enterobacteriaceae	$1x10^1$	$1x10^2$	Salmonellen	$1x10^2$	$1x10^3$
Staphylokokken (koagulase-positiv)	$1x10^2$	$1x10^3$	Listeria monocytogenes	$1x10^2$	$1x10^3$

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.