

	Kartoffelverarbeitung Sautter Qualitätsmanagement	erstellt von: Sylvia Nester
Vers. 10.03.2023 PS 02-60-04	Produktspezifikation: A60 / 5kg Kartoffel geschält Speise roh	Seite 1 von 1



1. Produktbezeichnung

Kartoffel geschält Speise roh

2. Verkehrsbezeichnung auf Etikett

Kartoffel geschält roh vorw. festkochend ganz

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 Schlauchbeutel PE-PA-PE (Lebensmittelunbedenklich gemäß EU-Verordnung 1935/2004, (EG) 3023/2006 und (EU) 10/2011)

Packungsgrößen/Artikel Nr. 5kg, A60

6. Haltbarkeit/Lagerung/Transport

MHD 8 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 Mischsalate/Rohkost

	Richtwert [KBE/g]	Warnwert [KBE/g]		Richtwert [KBE/g]	Warnwert [KBE/g]
Gesamtkeimzahl (aerob, mesophil)	5x10 ⁷		Salmonellen		n. n. in 25g
Enterobacteriaceae	<1x10 ¹	1x10 ²	Listeria monocytogenes		1x10 ²
E. coli / Coliforme	1x10 ⁵		Bacillus cereus	5x10 ²	1x10 ³
Staphylokokken (koagulase-positiv)	1x10 ³	1x10 ⁴			

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

Vor dem Verzehr durchgaren, 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.