4.2.1 A - AA - Spezifikation Garkartoffeln Würfel 10 mm
Revision 1.1

A

Allgemein	
Adresse Inverkehrbringer:	Kartoffel Koppold GmbH, Kappellenstr. 1, 86562 Eppertshofen
Behördliche Zulassungsnummer/ Zolltarif:	DE BY 181204 / 0701 9090
Variante / Größe:	Würfel / 10 x 10 mm
Kategorien:	Standard: Vorwiegend Festkochend (V) Auf Wunsch: Festkochend (F), Mehlig (M)

Artikel Konventionell	
Verkehrs-/Artikelbezeichnung:	Garkartoffeln Würfel 10 mm

Artikel Bio	
Verkehrs-/Artikelbezeichnung:	**Bio**-Garkartoffeln Würfel 10 mm
Bio-Kontrollstellennummer:	DE-ÖKO-006
Herkunftsland:	Deutschland

Artikel GQB	
Verkehrs-/Artikelbezeichnung:	**GQB**-Garkartoffeln Würfel 10 mm
Herkunftsland:	Deutschland / Bayern

Artikelauflistung:	Art.-Nr.	Gebinde Beutel kg Nettogewicht der VE	GTIN	Karton 12 kg (3 x 4 kg Beutel)	GTIN
Konventionell	1086F	4	42 514064 1035 1		
	1086V	4	42 514064 1034 4	1086KV	42 514064 1064 1
	1086VBW	4	42 514064 1224 9		
	1086BÄCKER	4	42 514064 1223 2		
	1086M	4	42 514064 1036 8		
Bio	1086**B**	4	42 514064 1015 3	1086**B**K	42 514064 1063 4
GQB	1086V**Q**	4	42 514064 1227 0	1086KV**Q**	42 514064 1230 0

Produktbeschreibung		
Produktbezeichnung/-eigenschaften:		Feste gare Kartoffeln geschält in Würfel 10 x 10 mm in verschiedenen Kocheigenschaften
Zusammensetzung/Zutaten:		Kartoffeln
Verarbeitungshilfsstoffe Konventionell / GQB → Bio →		Eingesetzte Waschlösung aufgelöst in Trinkwasser laut Herstellervorgaben → Zur Oberflächenreinigung und zur Vermeidung von Oxidation Ascorbinsäure, Zitronensäure, Natriummetabisulfit (deklarationsfrei) Natriumchlorid, Citronensäure, L-Ascorbinsäure
Produktdefinition / Herstellungsverfahren:		Ungewaschene Kartoffeln werden entsteint, gewaschen, geschält, in Waschlösung gewaschen, farbselektiert, sortiert, in Waschlösung gewaschen, handverlesen, gewürfelt, in Waschlösung gewaschen und anschließend vakuumverpackt, metalldetektiert, gegart, heruntergekühlt, gekühlt und in Kartons gepackt.
Beschaffenheit / Sensorik:	Aussehen:	hellgelb bis dunkelgelb, kartoffelarttypische Farbe
	Konsistenz:	In verzehrfertigem Zustand fest, Oberfläche nicht verhärtet
	Geruch / Geschmack:	arteigen nach Kartoffeln, frisch, ohne Fremdgeruch/Fremdgeschmack
Zielgruppen:		Verzehr durch Menschen aller Altersgruppen

Lagerbedingungen	
Empfohlene Lager-/Anliefertemperatur:	Produktgerecht, + 2 °C bis + 7 °C
Lagerbedingungen:	Trocken, hygienisch, frei von Kontamination, kühl gemäß Lagertemperatur

4.2.1 A - AA - Spezifikation Garkartoffeln Würfel 10 mm
Revision 1.1

A

Mindesthaltbarkeit (MHD) / Garantierte Restlaufzeit (RLZ) bei Anlieferung / Kennzeichnung	
Mindesthaltbarkeit / RLZ:	8 Wochen (MHD) / 3 Wochen (RLZ) → original verschlossener Verpackung
Loskennzeichnung:	Etikett mit MHD (Tag/Monat/Jahr) + fortlaufende Chargennummer
Eine falsche Handhabung des Produkts, wie zum Beispiel eine unangemessene Lagertemperatur, kann die Mindesthaltbarkeit verkürzen und die Qualität des Produkts beeinträchtigen.	

Verpackung entspricht den gesetzlichen Vorgaben der VO (EG) Nr. 1935/2004 sowie der VO (EG) Nr. 10/2011			
Verpackungsmaterial:	Primär	Oberfolie: unbedruckt Colamin PA/PE 110 D Unterfolie: unbedruckt Ö-Colamin PA/PA/PE 170 G	Vakuumiert
	Sekundär	Faltkiste aus Wellpappe / Karton	
	Tertiär	Europalette, Strechfolie	
Verpackungsgröße/-gewicht Primär:		27 cm (B) x 37,5 cm (L) x ca. 6 cm (H); 61 g	
Die verwendeten Primärpackmittel sind für den direkten Kontakt mit dem jeweiligen Lebensmittel bestimmt. Entsprechende Zertifikate und Unbedenklichkeitsbescheinigungen liegen vor. Unsere Verpackungsmaterialien sind frei von Bisphenol A und Nanopartikeln.			

Sonstige Angaben über den Rohstoff	
Spezielle Kennzeichnung:	„Vor dem Verzehr durcherhitzen“
Zubereitungsempfehlung:	Kartoffeln aus der Verpackung entnehmen und in Wasser oder Fett erhitzen. Anschließend zum Verzehr oder Weiterverarbeitung geeignet.
Metalldetektion:	Ja, nach Vakuumverpackung

Nährwerte		
Zubereitungsgrad:	unzubereitet	
Nährwertangaben: (Durchschnittswerte) in 100 g	298 kJ 70 kcal 0,1 g 0 g 14,8 g 0,8 g 2,0 g 0 g	Kilojoule Kilokalorie Fett Gesättigte Fettsäuren Kohlenhydrate Zucker Eiweiß Salz
Die Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen biologischen Schwankungen / Nährwerte wurden auf Basis von Berechnungen von grundlegenden allgemeinen Daten/Tabellen erstellt		

Analytische Kennzahlen	
Mikrobiologische Kennzahlen:	Einhaltung der 7.4 DGHM Richt- und Warnwerte für hitzebehandelte, verzehrfertige Speisen/Gerichte z. B.: panierte Schnitzel, Frikadellen, Süßspeisen, Gemüsekomponenten, Sättigungsbeilagen, vegane und vegetarische Produkte, 2017
Prüfmethode:	Für alle Prüfmethoden gelten lebensmittelrechtliche anerkannte, öffentliche Analysenmethoden, z. B. ASU § 64 LFGB, ISO Methoden

Allergene nach VO (EG) 1169/2011 (Allergieauslösende Inhaltsstoffe (Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung LMIV))

	Laut Rezeptur enthalten	Allergen
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	Nein	--
Krebstier und -erzeugnisse	Nein	--
Ei und -erzeugnisse	Nein	--
Fisch und -erzeugnisse	Nein	--
Erdnuss und -erzeugnisse	Nein	--
Soja und -erzeugnisse	Nein	--
Milch und -erzeugnisse (einschl. Milchzucker/Laktose)	Nein	--
Schalenfrüchte und -erzeugnisse	Nein	--
Sellerie und -erzeugnisse	Nein	--

Senf und -erzeugnisse	Nein	--
Sesamsamen und -erzeugnisse	Nein	--
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	Nein	--
Lupine und -erzeugnisse	Nein	--
Weichtiere und -erzeugnisse	Nein	--

Dieses Produkt ist frei von Alkohol, gehärteten pflanzlichen Fetten (Zutaten/Zusatzstoffe), künstlichen Farb- und Aromastoffen, gentechnisch veränderten Organismen, ionisierender Strahlung und Nanotechnologie.

Es wird nach den Grundsätzen Guter Herstellungspraxis und den HACCP-Richtlinien hergestellt und entspricht den gesetzlichen Bestimmungen und Grenzwerten der EU und Deutschlands, insbesondere hinsichtlich Rückständen und Kontaminanten.

Dieses Produkt entspricht den jeweils gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU und Deutschlands und ist für den menschlichen Verzehr geeignet. Die Rückverfolgbarkeit ist auf jeder Verarbeitungsstufe gewährleistet.