

Formular gültig ab: 25.04.2016 Ersetzt Dokument vom: 18.10.2012 Änderung: 1

Grund der Änderung: Verwendungszweck, Transportbedingungen, Vorteile des Produkts

1. Artikelbezeichnung: Delikatess-Kartoffeln in Scheiben 8 mm 3 kg

Grocholl-Art.-Nr.:	13379	Transport- und Lagerbedingungen:	Raumtemperatur
GTIN-Verpackungseinheit:	4007951003797	Inhalt 3 Tage geöffnet im Kühlschrank haltbar	
GTIN-Verbrauchereinheit:	4007951003780	Gebinde:	3 kg
Zolltarifnummer:	2005 2080		
MHD:	4 Monate	RLZ:	3 Monate

2. Allgemeine Produktbeschreibung

Kartoffeln sind ein stärkereicher, unterirdischer, knollenförmig verdickter Sproßabschnitt der Kartoffelpflanze (*Solanum tuberosum* L.), einer Staudenpflanze der Nachtschattengewächse (*Solanaceae*). Derzeit sind in Deutschland rund 210 Sorten zugelassen. Hier geschält, geschnitten und in der verschlossenen Tiefziehpackung sterilisiert.

3. Vorteile des Produkts

Die Kartoffeln sind sofort einsetzbar, der Beutel ist leicht zu öffnen, kein Kochen, kein Schälen, kein Auftauen, kein Vorquellen, in 3 Minuten servierfertig, 4 Monate ohne Kühlung haltbar.

4. Verwendungszweck

Als Beilage zu Hauptgerichten.

Primäre Verbrauchergruppen/ Zielgruppen: Allgemeiner Verbraucher

Dieses Produkt eignet sich nicht für Verbraucher mit abnormaler Immunfunktion (z.B. bestimmte Allergien)/ mit bestimmten Nahrungsmittelunverträglichkeiten, siehe Allergene.

5. Zubereitungsempfehlung

Beutel öffnen, Inhalt in ein Sieb füllen. Kartoffeln unter leichtem Rühren kurz abtropfen lassen. Jetzt können Sie den Kartoffelsalat nach Ihrem Hausrezept unter sparsamer Verwendung von Flüssigkeit zubereiten.

6. Deklaration

Zutaten: Kartoffeln, Antioxidationsmittel Natriummetabisulfit

6.1 Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Natriummetabisulfit (E 223)

6.2 Allergene nach LMIV Anhang 2

Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/ kg als insgesamt vorhandenes SO₂
Natriummetabisulfit

6.3 GVO

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig nach EG VO 1829/ 2003 .

Die Rückverfolgbarkeit nach EG VO 1830 /2003 ist gewährleistet.

7. Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Energie:	306 kJ	KH:	14,9 g
Brennwert:	72 kcal	davon Zucker	0,7 g
Fett:	0,1 g	Eiweiß:	1,9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	< 0,1 g	Salz:	0,01 g

8. Sensorische Anforderungen

Aussehen:	rundlich bis oval, Scheiben
Farbe:	gelblich bis gelb
Konsistenz:	bissfest, nicht zerfallen
Geruch:	artspezifisch, ohne Fremdtöne
Geschmack:	artspezifisch

9. Mikrobiologische Kriterien

Anaerobe, mesophile Keimzahl:	< 10 KBE/g	Methode: PC (30°C/3d)
Aerobe, mesophile Keimzahl:	< 10 KBE/g	Methode: PC (30°C/3d)
Enterobacteriaceae:	< 10 KBE/g	Methode: VRBD (30°C/2d)
Hefen:	< 10 KBE/g	Methode: YGC (25°C/3-5d)
Schimmelpilze:	< 10 KBE/g	Methode: YGC (25°C/3-5d)

10 Chemisch-physikalische Kriterien

pH-Wert:	5,7 +/- 0,2	Methode: Kettenspannung
Gesamtsäure (berechnet als Essigsäure):	< 0,3 %	Methode: Titration
Scheibendicke:	8 mm +/- 1 mm	

11. Formen/Gewichte/Maße/Verpackung

	Tiefziehpackung	Karton
Länge:	ca. 280 mm	588 mm
Breite:	ca. 330 mm	387 mm
Höhe:	ca. 35 mm	110 mm
Gewicht Netto:	3.000 g	12.000 g
Gewicht Brutto:	3.030 g	12.584 g
Verpackungsmaterial:	PA/PE - Folie	
Gebindeform:	4 x 3 kg Tiefziehpackungen in Kartons	
Transportform:	48 Kartons pro Europalette 4 Kartons pro Lage	

12. Allgemeine Anforderungen

Das Produkt und die Verpackung entsprechen den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland bzw. der Europäischen Union (EU).

13. Mitgeltende Dokumente/ Unterlagen

Spezifikationsdaten:	Spezifikations-Nr.	13379-7	geändert am:	08.09.2016
			durch:	Ch. Friedrichs
	ersetzt Spez.- Nr.	379-6	vom:	07.10.2014
	Änderungsgrund:	Transportbedingungen, Verwendungszweck neue Artikelnummer, Vorteile des Produkts		
	Überprüfung:	keine Änderung	durch:	Ch. Friedrichs
			vom:	18.06.2018