

**Produktspezifikation**

<b>Artikelbezeichnung</b>	Geschälte Kartoffeln, vorwiegend festkochend
<b>Artikelnummer</b>	0210VN, 0205VN, 0210VD, 0205VD, 0210VNN, 0205VNN, 0210VMD, 0205VMD, 0205VW, 0205VW2, 0210VGG, 0205VGG, 0210VNE, 0205VNE, 0210VDE, 0205VDE, 0205VS
<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Geschälte Kartoffeln

geschält ¼ + ½ Hausfrauenschnitt



geschälte Drillinge



geschälte große Ganze



geschälte Würfel



geschälte Scheiben



geschälte Kartoffelspalten



geschälte Pom Poms



**Produktbeschreibung**

1/4 ganze geviertelt oder halbiert gemischt  
 Drillinge sortiert 28-28 mm  
 Drillinge sortiert 25 – 32 mm  
 Drillinge sortiert 32 – 35 mm  
 Drillinge sortiert 35 – 40 mittlere Ganze  
 Würfel 10 mm x 10 mm  
 Würfel 20mm x 20 mm  
 Scheiben 7 mm dick  
 Große Ganze > 45 mm  
 Schiffchen: Halbmonde große ganze geviertelt  
 Pom Poms : kleine „Kugeln“ Durchmesser gleichmäßig ca. 25 mm

**Produktspezifikation**

	<p><b>Sensorische Beschreibung:</b></p> <p>Geruch: Produkttypisch</p> <p>Geschmack: frisch, produkttypisch</p> <p>Konsistenz: vorwiegend festkochend</p>
<p><b>Zusammensetzung Rezeptur</b></p>	<p><b>Kartoffeln</b></p> <p><b>Kartoffel S (technischer Hilfsstoff, nicht auszeichnungspflichtig)</b></p> <p><b>Deklaration auf dem Etikett:</b></p> <p>Ohne Konservierungsstoffe, mit Wasser versetzt Ohne Konservierungsstoffe, fest vakuiert</p>
<p><b>Zubereitungsempfehlung</b></p>	<p>Nicht für den Rohverzehr bestimmt. Kartoffeln nur gekocht verzehren.</p> <p>Als Salzkartoffel zu einem Gericht</p>
<p><b>Allergenauskunft (LMIV VO 1169/2011)</b></p>	<p>Es besteht <b>KEINE GVO-Kennzeichnungspflicht</b> lt. VO 1829/2003 und 1830/2003</p> <p><input type="checkbox"/> Glutenthaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</p> <p><input type="checkbox"/> Krebstiere und Krebstiererzeugnisse</p> <p><input type="checkbox"/> Eier und Eierzeugnisse</p> <p><input type="checkbox"/> Fisch und Fischerzeugnisse</p> <p><input type="checkbox"/> Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</p> <p><input type="checkbox"/> Soja und Sojaerzeugnisse</p> <p><input type="checkbox"/> Milch und Milcherzeugnisse</p> <p><input type="checkbox"/> Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Produkte</p> <p><input type="checkbox"/> Sellerie und Sellerieerzeugnisse</p> <p><input type="checkbox"/> Senf und Senferzeugnisse</p> <p><input type="checkbox"/> Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse</p> <p><input type="checkbox"/> Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben</p> <p><input type="checkbox"/> Lupine sowie daraus hergestellte Produkte</p> <p><input type="checkbox"/> Weichtiere und Weichtiererzeugnisse</p>
<p><b>Haltbarkeit</b></p>	<p><b>Empfohlene Lagertemperatur:</b> 4- 8 °C</p> <p><b>Haltbarkeit:</b> 6 Tage</p>

## Produktspezifikation

<b>Produktspezifische Merkmale</b>	<p><b>Mikrobiologische Merkmale:</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 20%;">M</th> <th style="width: 20%;">Einheit</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gesamtkeimzahl</td> <td>&lt; 1.000.000</td> <td>KbE/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>&lt; 10.000</td> <td>KbE/g</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>&lt; 10</td> <td>KbE/g</td> </tr> <tr> <td>Staphyl. aureus</td> <td>&lt; 10</td> <td>KbE/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen</td> <td colspan="2">Abwesend in 25 g negativ</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td colspan="2">Abwesend in 25 g negativ</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Nährwerte:</b> Bezogen auf 100g des verzehrfertigen Lebensmittels / Durchschnittswerte:</p> <p>Brennwert :77 kcal / 323 kJ Fett: 0, 1 g davon gesättigte Fettsäuren: 0,0 g Kohlenhydrate: 17 g davon Zucker: 0,8 g Protein: 2 g Salz: 6 mg</p>		M	Einheit	Gesamtkeimzahl	< 1.000.000	KbE/g	Enterobacteriaceae	< 10.000	KbE/g	E. coli	< 10	KbE/g	Staphyl. aureus	< 10	KbE/g	Salmonellen	Abwesend in 25 g negativ		Listeria monocytogenes	Abwesend in 25 g negativ	
	M	Einheit																				
Gesamtkeimzahl	< 1.000.000	KbE/g																				
Enterobacteriaceae	< 10.000	KbE/g																				
E. coli	< 10	KbE/g																				
Staphyl. aureus	< 10	KbE/g																				
Salmonellen	Abwesend in 25 g negativ																					
Listeria monocytogenes	Abwesend in 25 g negativ																					
<b>Produktgewicht / Verpackung</b>	<p>Die Kartoffeln werden vakuum verpackt verschweißt. Die Kartoffeln werden lose im Beutel verpackt und verschweißt und bei Bedarf mit Wasser versetzt. Abpackung: 5 kg, 10 kg, weitere auf Anfrage: 1 kg, 2kg, 2,5 kg, 3 kg, 4, kg... Die Ware wird auf PVC-Palette (H1) , EURO-Palette, BOX oder in Pfandkiste (EPS 246) geliefert. Angabe ist immer das reine Nettogewicht der Rohware.</p>																					

**Erklärung:**

Die in dieser Spezifikation gemachten Angaben entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und sind nach bestem Wissen und Gewissen zusammengestellt worden. Wir bestätigen insbesondere, dass dieses Produkt rezepturbedingt keine der oben genannten allergenen Stoffen enthält. Eine unvermeidbare, prozessbedingte Kreuzkontamination lässt sich allerdings trotz größter Sorgfalt auch seitens unserer Vorlieferanten nicht ganz ausschließen. Die Spezifikation soll eine Information über unsere Produkte darstellen und basiert auf wahrheitsgemäßen Informationen unserer Rohwarenlieferanten.  
Die rechtlichen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit werden eingehalten.

Ort/ Datum	12.10.2016	Unterschrift	<i>G. Güthling</i>
Firmenstempel	Sola Bonum GmbH & Co KG Am Spielplatz 3 29562 Suhlendorf Grabau Tel: 05820-973610 Fax: 05820-973620	Name (Bitte in Blockschrift ausfüllen)	G. Güthling

**Sola Bonum GmbH & Co. KG**  
 Kartoffel- und Gemüseverarbeitung  
 Am Spielplatz 3 29562 Grabau  
 Tel: 05820/9735 10 Fax: 05820/9736 20

**Produktspezifikation**

+	Geschälte Kartoffeln festkochend
+	
<b>Artikelbezeichnung</b>	
<b>Artikelnummer</b>	0210FN, 0205FN, 0210 FD, 0205FD, 0210FNN, 0205FNN, 0210FMD, 0205FMD, 0205FW, 0205FW2, 0205PP, 0210FGG, 0205FGG, 0210FNE, 0205FNE, 0210FDE, 0205FDE, 0205FS
<b>Herkunftsland</b>	Deutschland
<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Geschälte Kartoffeln

geschält ¼ + ½ Hausfrauenschnitt



geschälte Drillinge



geschälte große Ganze > 45 mm



geschälte Würfel



geschälte Scheiben



geschälte Kartoffelspalten



geschälte Pom Poms



**Produktbeschreibung**

1/4 ganze geviertelt oder halbiert gemischt  
 Drillinge sortiert 28-28 mm  
 Drillinge sortiert 25 – 32 mm  
 Drillinge sortiert 32 – 35 mm  
 Drillinge sortiert 35 – 40 mittlere Ganze  
 Würfel 10 mm x 10 mm  
 Würfel 20mm x 20 mm  
 Scheiben 7 mm dick  
 Große Ganze > 45 mm  
 Schiffchen: Halbmonde große ganze geviertelt  
 Pom Poms : kleine „Kugeln“ Durchmesser gleichmäßig ca. 25 mm

**Produktspezifikation**

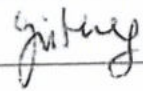
	<p><b>Sensorische Beschreibung:</b> Geruch: Produkttypisch Geschmack: frisch, produkttypisch Konsistenz: bißfest, festkochend</p>
<p><b>Zusammensetzung Rezeptur</b></p>	<p><b>Kartoffeln</b> <b>Kartoffel S (technischer Hilfsstoff, nicht auszeichnungspflichtig)</b> <b>Deklaration auf dem Etikett:</b> Ohne Konservierungsstoffe, mit Wasser versetzt Ohne Konservierungsstoffe, fest vakuiert</p>
<p><b>Zubereitungsempfehlung</b></p>	<p>Nicht für den Rohverzehr bestimmt. Kartoffeln nur gekocht verzehren. Als Salat- und Salzkartoffel zu einem Gericht</p>
<p><b>Allergenauskunft (LMIV VO 1169/2011)</b></p>	<p>Es besteht <b>KEINE GVO-Kennzeichnungspflicht</b> lt. VO 1829/2003 und 1830/2003</p> <p><input type="checkbox"/> Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse Folgende: <input type="checkbox"/> Krebstiere und Krebstiererzeugnisse <input type="checkbox"/> Eier und Eierzeugnisse <input type="checkbox"/> Fisch und Fischerzeugnisse <input type="checkbox"/> Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse <input type="checkbox"/> Soja und Sojaerzeugnisse <input type="checkbox"/> Milch und Milcherzeugnisse <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Produkte <input type="checkbox"/> Sellerie und Sellerieerzeugnisse <input type="checkbox"/> Senf und Senferzeugnisse <input type="checkbox"/> Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse <input type="checkbox"/> Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben <input type="checkbox"/> Lupine sowie daraus hergestellte Produkte <input type="checkbox"/> Weichtiere und Weichtiererzeugnisse</p>
<p><b>Haltbarkeit</b></p>	<p><b>Empfohlene Lagertemperatur:</b> 4- 8 ° C</p>

**Produktspezifikation**

	<b>Haltbarkeit:</b> 6 Tage																				
<b>Produktspezifische Merkmale</b>	<b>Mikrobiologische Merkmale:</b>																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>M</th> <th>Einheit</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gesamtkeimzahl</td> <td>&lt; 1.000.000</td> <td>KbE/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>&lt; 10.000</td> <td>KbE/g</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>&lt; 10</td> <td>KbE/g</td> </tr> <tr> <td>Staphyl. aureus</td> <td>&lt; 10</td> <td>KbE/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen</td> <td colspan="2">Abwesend in 25 g negativ</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td colspan="2">Abwesend in 25 g negativ</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Nährwerte:</b> Bezogen auf 100g des verzehrfertigen Lebensmittels / Durchschnittswerte:</p> <p>Brennwert : 77 kcal / 323 kJ Fett: 0,1 g davon gesättigte Fettsäuren: 0,0 g Kohlenhydrate: 17 g davon Zucker: 0,8 g Protein: 2 g Salz: 6 mg Magnesium: 23 mg</p>		M	Einheit	Gesamtkeimzahl	< 1.000.000	KbE/g	Enterobacteriaceae	< 10.000	KbE/g	E. coli	< 10	KbE/g	Staphyl. aureus	< 10	KbE/g	Salmonellen	Abwesend in 25 g negativ		Listeria monocytogenes	Abwesend in 25 g negativ
	M	Einheit																			
Gesamtkeimzahl	< 1.000.000	KbE/g																			
Enterobacteriaceae	< 10.000	KbE/g																			
E. coli	< 10	KbE/g																			
Staphyl. aureus	< 10	KbE/g																			
Salmonellen	Abwesend in 25 g negativ																				
Listeria monocytogenes	Abwesend in 25 g negativ																				
<b>Produktgewicht / Verpackung</b>	<p>Die Kartoffeln werden vakuum verpackt verschweißt. Die Kartoffeln werden lose im Beutel verpackt und verschweißt und bei Bedarf mit Wasser versetzt. Abpackung: 5 kg, 10 kg, weitere auf Anfrage: 1 kg, 2kg, 2,5 kg, 3 kg, 4, kg...</p> <p>Die Ware wird auf PVC-Palette (H1), EURO-Palette, BOX oder in Pfandkiste (EPS 246)geliefert. Angegeben ist immer das reine Nettogewicht der Rohware.</p>																				

**Erklärung:**

Die in dieser Spezifikation gemachten Angaben entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und sind nach bestem Wissen und Gewissen zusammengestellt worden. Wir bestätigen insbesondere, dass dieses Produkt rezepturbedingt keine der oben genannten allergenen Stoffen enthält. Eine unvermeidbare, prozessbedingte Kreuzkontamination lässt sich allerdings trotz größter Sorgfalt auch seitens unserer Vorlieferanten nicht ganz ausschließen. Die Spezifikation soll eine Information über unsere Produkte darstellen und basiert auf wahrheitsgemäßen Informationen unserer Rohwarenlieferanten.  
Die rechtlichen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit werden eingehalten.

Ort/ Datum	12.10.2016	Unterschrift	
Firmenstempel	Sola Bonum GmbH & Co KG Am Spielplatz 3 29562 Suhlendorf Grabau Tel: 05820-973610 Fax: 05820-973620	Name (Bitte in Blockschrift ausfüllen)	Gina Güthling Sola Bonum GmbH & Co KG Kartoffel- und Gemüseverarbeitung Am Spielplatz 3 29562 Grabau Tel. 05820/9736 10 Fax 05820/9736 20

**Produktspezifikation**

<b>Artikelbezeichnung</b>	Geschälte Kartoffeln mehligkochend
<b>Artikelnummer</b>	0210MN, 0205MN, 0210MD, 0205MD, 0210MNN, 0205MNN, 0210MMD, 0205MMD, 0205MW, 0205MW2, 0210MGG, 0205MGG, 0210MNE, 0205MNE, 0210MDE, 0205MDE, 0205MS
<b>Herkunftsland</b>	Deutschland
<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Geschälte Kartoffeln

geschält ¼ + ½  
Hausfrauenschnitt



geschälte Drillinge



geschälte große Ganze > 45 mm



geschälte Würfel



geschälte Scheiben



geschälte Kartoffelspalten



geschälte Pom Poms



**Produktbeschreibung**

1/4 ganze geviertelt oder halbiert gemischt  
 Drillinge sortiert 28-28 mm  
 Drillinge sortiert 25 – 32 mm  
 Drillinge sortiert 32 – 35 mm  
 Drillinge sortiert 35 – 40 mittlere Ganze  
 Würfel 10 mm x 10 mm  
 Würfel 20mm x 20 mm  
 Scheiben 7 mm dick  
 Große Ganze > 45 mm  
 Schiffchen: Halbmonde große ganze geviertelt  
 Pom Poms : kleine „Kugeln“ Durchmesser gleichmäßig ca. 25 mm

**Produktspezifikation**

	<b>Sensorische Beschreibung:</b>
	Geruch: Produkttypisch
	Geschmack: frisch, produkttypisch
	Konsistenz: weich, mehligkochend
<b>Zusammensetzung Rezeptur</b>	<b>Kartoffeln</b>
	<b>Kartoffel S (technischer Hilfsstoff, nicht auszeichnungspflichtig)</b>
	<b>Deklaration auf dem Etikett:</b> Ohne Konservierungsstoffe, mit Wasser versetzt Ohne Konservierungsstoffe, fest vakuiert
<b>Zubereitungsempfehlung</b>	Nicht für den Rohverzehr bestimmt. Kartoffeln nur gekocht verzehren. Als Püreekartoffel
	Es besteht <b>KEINE GVO-Kennzeichnungspflicht</b> lt. VO 1829/2003 und 1830/2003
<b>Allergenauskunft (LMIV VO 1169/2011)</b>	<input type="checkbox"/> Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <u>Folgende:</u>
	<input type="checkbox"/> Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
	<input type="checkbox"/> Eier und Eierzeugnisse
	<input type="checkbox"/> Fisch und Fischerzeugnisse
	<input type="checkbox"/> Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
	<input type="checkbox"/> Soja und Sojaerzeugnisse
	<input type="checkbox"/> Milch und Milcherzeugnisse
	<input type="checkbox"/> Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Produkte
	<input type="checkbox"/> Sellerie und Sellerieerzeugnisse
	<input type="checkbox"/> Senf und Senferzeugnisse
	<input type="checkbox"/> Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
	<input type="checkbox"/> Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben
	<input type="checkbox"/> Lupine sowie daraus hergestellte Produkte
	<input type="checkbox"/> Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
<b>Haltbarkeit</b>	<b>Empfohlene Lagertemperatur:</b> 4- 8 ° C <b>Haltbarkeit:</b> 6 Tage



**Produktspezifikation**

<b>Produktspezifische Merkmale</b>	<b>Mikrobiologische Merkmale:</b>		
		<b>M</b>	<b>Einheit</b>
	Gesamtkeimzahl	< 1.000.000	KbE/g
	Enterobacteriaceae	< 10.000	KbE/g
	E. coli	< 10	KbE/g
	Staphyl. aureus	< 10	KbE/g
	Salmonellen	Abwesend in 25 g negativ	
	Listeria monocytogenes	Abwesend in 25 g negativ	
	<b>Nährwerte:</b> Bezogen auf 100g des verzehrfertigen Lebensmittels / Durchschnittswerte:  Brennwert :77 kcal / 323 kJ Fett:0, 1 g davon gesättigte Fettsäuren: 0,0 g Kohlenhydrate: 17 g davon Zucker: 0,8 g Protein: 2 g Salz: 6 mg		
<b>Produktgewicht / Verpackung</b>	Die Kartoffeln werden vakuum verpackt verschweißt. Die Kartoffeln werden lose im Beutel verpackt und verschweißt und bei Bedarf mit Wasser versetzt. Abpackung: 5 kg, 10 kg, weitere auf Anfrage: 1 kg, 2kg, 2,5 kg, 3 kg, 4, kg... Die Ware wird auf PVC-Palette (H1), EURO-Palette, BOX oder in Pfandkiste (EPS 246) geliefert. Angegeben ist immer das reine Nettogewicht der Rohware.		

**Erklärung:**

Die in dieser Spezifikation gemachten Angaben entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und sind nach bestem Wissen und Gewissen zusammengestellt worden. Wir bestätigen insbesondere, dass dieses Produkt rezepturbedingt keine der oben genannten allergenen Stoffen enthält. Eine unvermeidbare, prozessbedingte Kreuzkontamination lässt sich allerdings trotz größter Sorgfalt auch seitens unserer Vorlieferanten nicht ganz ausschließen. Die Spezifikation soll eine Information über unsere Produkte darstellen und basiert auf wahrheitsgemäßen Informationen unserer Rohwarenlieferanten.  
Die rechtlichen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit werden eingehalten.

Ort/ Datum	12.10.2016	Unterschrift	<i>Güthling</i>
Firmenstempel	Sola Bonum GmbH & Co KG Am Spielplatz 3 29562 Suhlendorf Grabau Tel: 05820-973610 Fax: 05820-973620	Name (Bitte in Blockschrift ausfüllen)	Gina Güthling  Sola Bonum GmbH & Co KG Kartoffel- und Gemüseverarbeitung Am Spielplatz 3 29562 Grabau Tel: 05820/973610 Fax 05820/973620