



Köckter Weg 7, 38486 Klötze / OT Kusey

Fertigwarenspezifikation
Frisch geschälte Kartoffeln,
gescheibt
schonend gegart
„GOLDSTÜCKE“

Dokument-Nr.: FW 025
Datum: 15.10.2019
Version: 08
Seite: Seite 1 von 3

Produktbeschreibung Frisch geschälte, vorwiegend festkochende Kartoffeln, geschnitten in gleichmäßige Scheiben von 5mm Dicke und schonend gegart
Sauber, praktisch frei (max. 2%) von Putzfehlern, Markigkeit (Flecken) und schädlingsbefallenen Stellen

Produktvarianten bzw. Schnittformen Scheiben von 5-7mm Dicke in leicht variierender Größe

Verpackung 4kg Nettogewicht (Füllmenge)
PE-PA Beutel heiß versiegelt, vakuumiert abgepackt
In EPS-Steigen auf Paletten oder in Kunststoffpaloxen verpackt, Palettensicherung Stretchfolie

Sensorische Merkmale Aussehen: gelb- bis dunkelgelbfleischige, in Scheiben geschnittene Kartoffeln
Konsistenz: vorgegarte Kartoffeln mit mittlerer Bißfestigkeit
Geruch/Geschmack typisch für frisch geschälte, vorgegarte Kartoffeln ohne Abweichungen

Prozessbeschreibung Die Kartoffeln werden nach erfolgter Wareneingangsprüfung nach ihrer Größe kalibriert und für die Produktion bereitgestellt. Bei der Verarbeitung werden diese zunächst gewaschen, von Fremdkörpern (Steinen etc.) befreit und im Kaltschälverfahren unter Zugabe von Trinkwasser mechanisch vor- und nachgeschält. Nach der mehrfachen vollautomatischen Kontrolle erfolgt eine manuelle Nachverlesung sowie ein Nachputzen der Kartoffeln von Hand. Nach dem Schneiden werden die Kartoffeln in frischem, gekühltem Trinkwasser vollautomatisch gewaschen, kurz abgetropft, verwogen, verpackt und gekennzeichnet. Hinsichtlich der Vermeidung von Kontaminationen mit metallischen Fremdkörpern durchläuft jeder verpackte Beutel nach der Packmaschine einen Metalldetektor. Danach werden die verpackten Kartoffeln thermisch behandelt und abschließend in mehreren Stufen abgekühlt.

Kennzeichnung Hersteller, Artikelbezeichnung, Nettogewicht (zum Zeitpunkt des Abpackens), Lager- und Transporttemperatur (+4°C bis +8°C), Mindesthaltbarkeitsdatum

GTIN (EAN) 42 6036896 019 4

Zutaten Kartoffeln, Speisesalz

Zusatzstoffe Keine weiteren deklarationspflichtigen Zusatzstoffe enthalten

erstellt:	geprüft:	freigegeben:
15/10/19	J. Jilkefeld	

Goldstück
GmbH

Köckter Weg 7, 38486 Klötze / OT Kusey

Fertigwarenspezifikation
**Frisch geschälte Kartoffeln,
 gescheibt
 schonend gegart
 „GOLDSTÜCKE“**

Dokument-Nr.: FW 025
 Datum: 15.10.2019
 Version: 08
 Seite: Seite 2 von 3

Mikrobiologische Merkmale

Aerobe Gesamtkeimzahl < 5 x 10⁵ KbE/g
 Salmonellen negativ in 25g
 E.coli < 10 KbE/g

**Pflanzenschutzmittelrück-
 stände** (Insektizide, Herbizide,
 Fungizide) in mg/kg

gemäß VO (EG) 396/2005 und Folgeverordnungen

Nährwertinformation

(Durchschnittswerte für 100g Kartoffeln)

Energie in kJ / kcal: 298 / 71
 Fett in g: 0,1
 davon gesättigte Fettsäuren in g: 0,02
 Kohlenhydrate in g: 14,8
 davon Zucker in g: 0,8
 Ballaststoffe in g: 2,2
 Eiweiß in g: 2,0
 Salz in g: 0,1

Ernährungsinformation

geeignet für vegetarische und vegane Ernährung sowie Halal und Koscher

Angaben zu Allergenen

Zutat (lt. Anhang IIIa RL 2003/89/EG)	Im gelieferten Produkt enthalten?	Kann in Spuren vorhanden sein?
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein	nein
Eier und Eierzeugnisse	nein	nein
Fisch und Fischerzeugnisse	nein	nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	nein	nein
Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pekanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein	nein
Senf und Senferzeugnisse	nein	nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	nein	nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein

erstellt:	geprüft:	freigegeben:
15/10/19	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>

 <p>Köckter Weg 7, 38486 Klötze / OT Kusey</p>	<p>Fertigwarenspezifikation Frisch geschälte Kartoffeln, gescheibt schonend gegart „GOLDSTÜCKE“</p>	<p>Dokument-Nr.: FW 025 Datum: 15.10.2019 Version: 08 Seite: Seite 3 von 3</p>
---	--	---

Information zu gentechnisch veränderten Organismen

Hiermit bestätigen wir, dass gemäß der VO (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel und VO (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen bzw. aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebens- und Futtermitteln die oben genannten Artikel

- keine GVO sind,
- keine GVO enthalten,
- nicht aus GVO stammen oder daraus hergestellt sind.

Ausgenommen sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9%, bezogen auf die einzelnen Zutaten.

Haltbarkeit Bei gekühlter Lagerung: 1 Monat
 Restlaufzeit bei Anlieferung: 15 Tage

Transport- und Lagerbedingungen Die Temperatur von +4°C bis +8°C ist während der gesamten Lagerung und des Transportes einzuhalten.

Zubereitungsempfehlung **Hinweis:** Die im Beutel vorhandene, leicht milchige, viskose Flüssigkeit ist eine Mischung aus Wasser, Stärke und Eiweiß, die somit nur aus den Inhaltsstoffen unserer Kartoffeln besteht und gleichermaßen dafür sorgt, dass die Scheiben im gekühlten Zustand etwas aneinanderhaften. Da die Kartoffeln im verpackten Beutel (Achtung Gewichtsverlust!) gegart werden, ist dieser Flüssigkeitsaustritt absolut natürlich und technologisch unvermeidbar!

Wir empfehlen, die entnommenen Scheiben kurz in kochendem, leicht gesalzenem Wasser zu erhitzen (der vorhandene Stärkeverbund zwischen den Scheiben löst sich), mit kaltem Wasser abzuschrecken und kurz abtropfen zu lassen.

Produktvorteile: Durch das schonende Garen im geschlossenen Beutel werden optimale geschmackliche Eigenschaften erzielt und gleichzeitig eine bessere Erhaltung aller Inhaltsstoffe gewährleistet.

Auch ermöglicht die Festigkeit dieser Ware eine vielseitige Verwendung in der Küche. Ebenso wird durch die äußerst kurze Zubereitungszeit, die verlängerte Haltbarkeit und die Verwendung auch bereits geöffneter Beutel (gut verschliessen und kühl lagern) am Folgetag die Flexibilität im gastronomischen Gewerbe deutlich erhöht!

erstellt: <i>AS/NO/AS</i>	geprüft: <i>[Signature]</i>	freigegeben: <i>[Signature]</i>
------------------------------	--------------------------------	------------------------------------

 <p>Köckter Weg 7, 38486 Klötze / OT Kusey</p>	<p>Fertigwarenspezifikation Frisch geschälte Kartoffeln, gewürfelt schonend gegart „GOLDSTÜCKE“</p>	<p>Dokument-Nr.: FW 024 Datum: 15.10.2019 Version: 08 Seite: Seite 1 von 3</p>
---	--	---

Produktbeschreibung	Frisch geschälte, vorwiegend festkochende Kartoffeln, zerkleinert in gleichmäßige Würfel in 2 Größen und schonend gegart Sauber, praktisch frei (max. 2%) von Putzfehlern, Markigkeit (Flecken) und schädlingsbefallenen Stellen
Produktvarianten bzw. Schnittformen	Würfel in einer Größe von 10x10x10mm oder 20x20x20mm
Verpackung	4kg Nettogewicht (Füllmenge) PE-PA Beutel heiß versiegelt, vakuumiert abgepackt In EPS-Steigen auf Paletten oder Kunststoffpaloxen verpackt, Palettensicherung Stretchfolie
Sensorische Merkmale	Aussehen: gelb- bis dunkelgelbfleischige gewürfelte Kartoffeln Konsistenz: vorgegarte Kartoffeln mit mittlerer Bißfestigkeit Geruch/Geschmack typisch für frisch geschälte, vorgegarte Kartoffeln ohne Abweichungen
Prozessbeschreibung	Die Kartoffeln werden nach erfolgter Wareneingangsprüfung nach ihrer Größe kalibriert und für die Produktion bereitgestellt. Bei der Verarbeitung werden diese zunächst gewaschen, von Fremdkörpern (Steinen etc.) befreit und im Kaltschälverfahren unter Zugabe von Trinkwasser mechanisch vor- und nachgeschält. Nach der mehrfachen vollautomatischen Kontrolle erfolgt eine manuelle Nachverlesung sowie ein Nachputzen der Kartoffeln von Hand. Nach den Schneidvorgängen werden die Kartoffeln in frischem, gekühltem Trinkwasser vollautomatisch gewaschen, kurz abgetropft, verwogen, verpackt und gekennzeichnet. Hinsichtlich der Vermeidung von Kontaminationen mit metallischen Fremdkörpern durchläuft jeder verpackte Beutel nach der Packmaschine einen Metalldetektor. Danach werden die verpackten Kartoffeln thermisch behandelt und abschließend in mehreren Stufen abgekühlt.
Kennzeichnung	Hersteller, Artikelbezeichnung, Nettogewicht (zum Zeitpunkt des Abpackens), Lager- und Transporttemperatur (+4°C bis +8°C), Mindesthaltbarkeitsdatum
GTIN (EAN)	Würfel 10x10x10mm: 42 6036896 015 6 Würfel 20x20x20mm: 42 6036896 016 3
Zutaten	Kartoffeln, Speisesalz
Zusatzstoffe	Keine weiteren deklarationspflichtigen Zusatzstoffe enthalten

erstellt:	geprüft:	freigegeben:
15/10/19	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>

 Köckter Weg 7, 38486 Klötze / OT Kusey	Fertigwarenspezifikation Frisch geschälte Kartoffeln, gewürfelt schonend gegart „GOLDSTÜCKE“	Dokument-Nr.: FW 024 Datum: 15.10.2019 Version: 08 Seite: Seite 2 von 3
---	---	--

Mikrobiologische Merkmale
 Aerobe Gesamtkeimzahl < 5 x 10⁵ KbE/g
 Salmonellen negativ in 25g
 E.coli < 10 KbE/g

Pflanzenschutzmittelrückstände (Insektizide, Herbizide, Fungizide) in mg/kg
 gemäß VO (EG) 396/2005 und Folgeverordnungen

Nährwertinformation
 (Durchschnittswerte für 100g Kartoffeln)

Energie in kJ / kcal:	298 / 71
Fett in g:	0,1
davon gesättigte Fettsäuren in g:	0,02
Kohlenhydrate in g:	14,8
davon Zucker in g:	0,8
Ballaststoffe in g:	2,2
Eiweiß in g:	2,0
Salz in g:	0,1

Ernährungsinformation
 geeignet für vegetarische und vegane Ernährung sowie Halal und Koscher

Angaben zu Allergenen

Zutat (lt. Anhang IIIa RL 2003/89/EG)	Im gelieferten Produkt enthalten?	Kann in Spuren vorhanden sein?
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein	nein
Eier und Eierzeugnisse	nein	nein
Fisch und Fischerzeugnisse	nein	nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	nein	nein
Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pekanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein	nein
Senf und Senferzeugnisse	nein	nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	nein	nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein

erstellt:	geprüft:	freigegeben:
15/10/19	<i>[Handwritten Signature]</i>	<i>[Handwritten Signature]</i>

 <p>Köckter Weg 7, 38486 Klötze / OT Kusey</p>	<p>Fertigwarenspezifikation Frisch geschälte Kartoffeln, gewürfelt schonend gegart „GOLDSTÜCKE“</p>	<p>Dokument-Nr.: FW 024 Datum: 15.10.2019 Version: 08 Seite: Seite 3 von 3</p>
---	--	---

Information zu gentechnisch veränderten Organismen

Hiermit bestätigen wir, dass gemäß der VO (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel und VO (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen bzw. aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebens- und Futtermitteln die oben genannten Artikel

- keine GVO sind,
- keine GVO enthalten,
- nicht aus GVO stammen oder daraus hergestellt sind.

Ausgenommen sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9%, bezogen auf die einzelnen Zutaten.

Haltbarkeit Bei gekühlter Lagerung: 1 Monat
Restlaufzeit bei Anlieferung: 15 Tage

Transport- und Lagerbedingungen Die Temperatur von +4°C bis +8°C ist während der gesamten Lagerung und des Transportes einzuhalten.

Zubereitungsempfehlung **Hinweis:** Die im Beutel vorhandene, leicht milchige, viskose Flüssigkeit ist eine Mischung aus Wasser, Stärke und Eiweiß, die somit nur aus den Inhaltsstoffen unserer Kartoffeln besteht und gleichermaßen dafür sorgt, das die Würfel im gekühlten Zustand etwas aneinanderhaften. Da die Kartoffeln im verpackten Beutel (Achtung Gewichtsverlust!) gegart werden, ist dieser Flüssigkeitsaustritt absolut natürlich und technologisch unvermeidbar!

Je nach gewünschtem Verwendungszweck empfehlen wir unterschiedliche Vorgehensweisen bei der Zubereitung:

Sollten die vorgegarten Würfel als Einlage für **Suppen oder Eintöpfe** dienen, ist eine direkte Entnahme aus der Verpackung zu empfehlen. Die vorhandene Stärke kann sofort zur leichten Bindung genutzt werden und gleichermaßen wird die sensorische Kartoffelnote im Produkt verstärkt.

Bei Verwendung in **Kartoffelsalaten** empfehlen wir die entnommenen Würfel kurz in kochendem, leicht gesalzenem Wasser zu erhitzen (der vorhandene Stärkeverbund zwischen den Würfeln löst sich), mit kaltem Wasser abzuschrecken und kurz abtropfen zu lassen.

Produktvorteile: Durch das schonende Garen im geschlossenen Beutel werden optimale geschmackliche Eigenschaften erzielt und gleichzeitig eine bessere Erhaltung aller Inhaltsstoffe gewährleistet.

Auch ermöglicht die Festigkeit dieser Ware eine vielseitige Verwendung in der Küche. Ebenso wird durch die äußerst kurze Zubereitungszeit, die verlängerte Haltbarkeit und die Verwendung auch bereits geöffneter Beutel (gut verschliessen und kühl lagern) am Folgetag die Flexibilität im gastronomischen Gewerbe deutlich erhöht!

erstellt: <i>AS/10/13</i>	geprüft: <i>J. Schmidt</i>	freigegeben: <i>[Signature]</i>
---------------------------	----------------------------	---------------------------------

 Köckter Weg 7, 38486 Klütze / OT Kusey	Fertigwarenspezifikation Frisch geschälte Kartoffeln, schonend gegart „GOLDSTÜCKE“	Dokument-Nr.: FW 023 Datum: 15.10.2019 Version: 10 Seite: Seite 1 von 3

Produktbeschreibung	Frisch geschälte, festkochende Kartoffeln, schonend gegart Sauber, praktisch frei (max. 2%) von Putzfehlern, Markigkeit (Flecken) und schädlingsbefallenen Stellen
Produktvarianten bzw. Schnittformen	Ganz 28-40mm (Drilling), Ganz 40-45mm (G45) oder geschnitten (mittlere Größe)
Verpackung	4kg Nettogewicht (Füllmenge) PE-PA Beutel heiß versiegelt, vakuumiert abgepackt In EPS-Steigen auf Paletten oder in Kunststoffpaloxen verpackt, Palettensicherung Stretchfolie
Sensorische Merkmale	Aussehen: gelb- bis dunkelgelbfleischige ganze oder halbierte Kartoffeln Konsistenz: vorgegarte Kartoffeln mit mittlerer Bißfestigkeit Geruch/Geschmack: typisch für frisch geschälte, vorgegarte und leicht gesalzene Kartoffeln, ohne jegliche Abweichungen
Prozessbeschreibung	Die Kartoffeln werden nach erfolgter Wareneingangsprüfung entsprechend ihrer Größe kalibriert und für die Produktion bereitgestellt. Bei der Verarbeitung werden diese zunächst gewaschen, von Fremdkörpern (Steinen etc.) befreit und im Kaltschälverfahren unter Zugabe von Trinkwasser mechanisch vor- und nachgeschält. Nach der mehrfachen vollautomatischen Kontrolle erfolgt eine manuelle Nachverlesung sowie ein Nachputzen der Kartoffeln von Hand. Nach den Schneidevorgängen (wenn erforderlich) werden die Kartoffeln in frischem, gekühltem Trinkwasser vollautomatisch gewaschen, kurz abgetropft, verwogen, verpackt und gekennzeichnet. Hinsichtlich der Vermeidung von Kontaminationen mit metallischen Fremdkörpern durchläuft jeder verpackte Beutel nach der Packmaschine einen Metalldetektor. Danach werden die verpackten Kartoffeln thermisch behandelt und abschließend abgekühlt.
Kennzeichnung	Hersteller, Artikelbezeichnung, Nettogewicht (zum Zeitpunkt des Abpackens), Loskennzeichnung, Lager- und Transporttemperatur (+4°C bis +8°C), Mindesthaltbarkeitsdatum
GTIN (EAN)	Ganz – (Drilling): 42 6036896 017 0 Ganz – (G 45): 42 6036896 018 7 Geschnitten: 42 6036896 014 9
Zutaten	Kartoffeln, Speisesalz

erstellt:	geprüft:	freigegeben:
15/10/19	J. Jilke	[Signature]

 Köckter Weg 7, 38486 Klötze / OT Kusey	Fertigwarenspezifikation Frisch geschälte Kartoffeln, schonend gegart „GOLDSTÜCKE“	Dokument-Nr.: FW 023 Datum: 15.10.2019 Version: 10 Seite: Seite 2 von 3

Zusatzstoffe Keine weiteren deklarationspflichtigen Zusatzstoffe enthalten

Mikrobiologische Merkmale

Aerobe Gesamtkeimzahl	< 5x10 ⁵ KbE/g
E.coli	< 10 KbE/g
Salmonellen	negativ in 25g

Pflanzenschutzmittelrückstände (Insektizide, Herbizide, Fungizide) in mg/kg gemäß VO (EG) 396/2005 und Folgeverordnungen

Nährwertinformation Energie in kJ / kcal: 298 / 71
 (Durchschnittswerte für Fett in g: 0,1
 100g Kartoffeln) davon gesättigte Fettsäuren in g: 0,02
 Kohlenhydrate in g: 14,8
 davon Zucker in g: 0,8
 Ballaststoffe in g: 2,2
 Eiweiß in g: 2,0
 Salz in g: 0,1

Ernährungsinformation geeignet für vegetarische und vegane Ernährung sowie Halal und Koscher

Angaben zu Allergenen

Zutat (lt. Anhang IIIa RL 2003/89/EG)	Im gelieferten Produkt enthalten?	Kann in Spuren vorhanden sein?
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein	nein
Eier und Eierzeugnisse	nein	nein
Fisch und Fischerzeugnisse	nein	nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	nein	nein
Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pekanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein	nein
Senf und Senferzeugnisse	nein	nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	nein	nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein

erstellt:	geprüft:	freigegeben:
<i>15/10/19</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>

Information zu gentechnisch veränderten Organismen

Hiermit bestätigen wir, dass gemäß der VO (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel und VO (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen bzw. aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebens- und Futtermitteln die oben genannten Artikel

- keine GVO sind,
- keine GVO enthalten,
- nicht aus GVO stammen oder daraus hergestellt sind.

Ausgenommen sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9%, bezogen auf die einzelnen Zutaten.

Haltbarkeit Bei gekühlter (+4 bis +8°C) Lagerung: 1 Monat
Restlaufzeit bei Anlieferung: 15 Tage

Transport- und Lagerbedingungen Die Temperatur von +4°C bis +8°C ist während der gesamten Lagerung und des Transportes einzuhalten.

Zubereitungsempfehlung **Hinweis:** Die im Beutel vorhandene, leicht trübe Flüssigkeit ist eine Mischung aus Wasser, Stärke und Eiweiß, die somit nur aus den Inhaltsstoffen unserer Kartoffeln besteht. Da die Kartoffeln im verpackten Beutel gegart werden (Achtung Gewichtsverlust!), ist dieser Flüssigkeitsaustritt absolut natürlich und technologisch unvermeidbar!

Wir empfehlen daher, die Kartoffeln nach der Entnahme kurz mit kaltem Wasser abzuspuhlen. Danach entweder

- für 5 Minuten in leicht gesalzenem, kochendem Wasser
- für 2 Minuten bei 800W in der Mikrowelle oder
- im Konvektomaten (richtige Zeit und Temperatur geräteabhängig und daher vom Kunden selbst zu ermitteln)

erhitzen.

Produktvorteile: Durch das schonende Garen im geschlossenen Beutel werden optimale geschmackliche Eigenschaften beibehalten und somit eine bessere Erhaltung aller Inhaltsstoffe gewährleistet. Auch ermöglicht die Festigkeit dieser Ware eine vielseitige Verwendung in der Küche. Ebenso wird durch die äußerst kurze Zubereitungszeit, die verlängerte Haltbarkeit und die Verwendung auch bereits geöffneter Beutel (gut verschliessen und kühl lagern) am Folgetag die Flexibilität im gastronomischen Gewerbe deutlich erhöht!

erstellt:	geprüft:	freigegeben:
<i>AS/NO/BS</i>	<i>Thilisch, dt</i>	<i>[Signature]</i>

Produktbeschreibung	frische, geschälte Kartoffeln, sauber, praktisch frei (max.2%) von Putzfehlern, Markigkeit (Flecken) und schädlingsbefallenen Stellen
Produktvarianten bzw. Schnittformen	Ganz 55+, 40-55mm; andere Abmessungen auf Sonderwunsch Ganz 28-40mm (Drilling), 25mm (Pom Pom) geschnitten (halbiert und Hausfrauenschnitt (halbiert, geviertelt, gesechstelt)) geschnitten (geachtelt in Spalten (Wedges)) gewürfelt mit 10mm und 20mm Kantenlänge gescheibt, 5-7mm dick
Verpackung	Ganze, halbierte, Hausfrauenschnitt, Spalten: 5kg oder 10kg Würfel, Scheiben und Pom Pom: 5 kg PE-PA Beutel heiß versiegelt und lose (halbvakuuiert) oder vakuumiert abgepackt, auf Paletten oder in Paloxen verpackt, Palettensicherung Stretchfolie
Sensorische Merkmale	Aussehen: gelb- bis dunkelgelbfleischige Kartoffeln Konsistenz: vorwiegend festkochend, festkochend oder mehlig kochend (je nach Kundenwunsch) Geruch/Geschmack: typisch für frisch geschälte Kartoffeln ohne Abweichungen
Prozessbeschreibung	Die Kartoffeln werden nach Größe kalibriert und für die Produktion bereitgestellt. Hier werden diese dann zunächst gewaschen, zugleich von Fremdkörpern (Steinen etc.) befreit und dann im Kaltschälverfahren unter Zugabe von Trinkwasser mechanisch vor- und nachgeschält. Nach der mehrfachen vollautomatischen Verlesung erfolgt eine manuelle Nachverlesung sowie ein Nachputzen der Kartoffeln von Hand. Nach den Schneidvorgängen (wenn erforderlich) werden die Kartoffeln in frischem, gekühltem Trinkwasser vollautomatisch gewaschen, kurz abgetropft, verwogen, verpackt und gekennzeichnet. Hinsichtlich der Vermeidung von Kontaminationen mit metallischen Fremdkörpern durchläuft jeder verpackte Beutel nach der Packmaschine einen Metalldetektor.
Kennzeichnung	Hersteller, Artikelbezeichnung, Nettogewicht, Loskennzeichnung, Lager- und Transporttemperatur (+4°C bis +8°C), Mindesthaltbarkeitsdatum
Zusatzstoffe	keine Zusatzstoffe enthalten
Mikrobiologische Merkmale (gemäß QS-Prüfspektrum)	Aerobe Gesamtkeimzahl < 5x10 ⁷ KbE/g E.coli < 1x10 ³ KbE/g Listeria monocytogens < 1x10 ² KbE/g Hefen < 1x10 ⁵ KbE/g Schimmelpilze < 1x10 ⁴ KbE/g Salmonellen negativ in 25g
Pflanzenschutzmittelrückstände (Insektizide, Herbizide, Fungizide) in mg/kg	gemäß VO (EG) 396/2005 und Folgeverordnungen

erstellt:	geprüft:	freigegeben:
<i>24.7.19</i>	<i>7. Juli 2019</i>	<i>[Signature]</i>

 Köckter Weg 7, 38486 Klötze / OT Kusey	Fertigwarenspezifikation Frisch Geschälte Kartoffeln	Dokument-Nr.: FW 001 Datum: 24.07.2019 Version: 09 Seite: Seite 2 von 2

Nährwertinformation
(Durchschnittswerte für 100g Kartoffeln)

Energie in kJ / kcal: 298 / 71
 Fett in g: 0,1
 davon gesättigte Fettsäuren in g: 0,02
 Kohlenhydrate in g: 14,8
 davon Zucker in g: 0,8
 Ballaststoffe in g: 2,2
 Eiweiß in g: 2,0
 Salz in g: 0,01

Ernährungsinformation

geeignet für vegetarische und vegane Ernährung sowie Halal und Koscher

Angaben zu Allergenen

Zutat (lt. Anhang IIIa RL 2003/89/EG)	Im gelieferten Produkt enthalten?	Kann in Spuren vorhanden sein?
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein	nein
Eier und Eierzeugnisse	nein	nein
Fisch und Fischerzeugnisse	nein	nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	nein	nein
Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pekanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein	nein
Senf und Senferzeugnisse	nein	nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	nein	nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein

Information zu gentechnisch veränderten Organismen

Hiermit bestätigen wir, dass gemäß der VO (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und VO (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen bzw. aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebens- und Futtermitteln die oben genannten Artikel

- keine GVO sind,
- keine GVO enthalten,
- nicht aus GVO stammen oder daraus hergestellt sind.

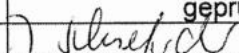

Ausgenommen sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9%, bezogen auf die einzelnen Zutaten.

Haltbarkeit

Produktionstag + 6 Tage
 Restlaufzeit bei Anlieferung: mind. 5 Tage

Transport- und Lagerbedingungen

Die Temperatur von +4°C bis +8°C ist während der gesamten Lagerung und des Transportes einzuhalten.

erstellt: 24/7/15	geprüft: 	freigegeben: 
----------------------	---	---