



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  
Saubere, praktisch frei (max. 2%) von Putzfehlern, Markigkeit (Flecken) und schädlingbefallenen 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. Siefert	



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 10<sup>5</sup> 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 <sub>2</sub> angegeben	nein	nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein

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

 <p>Köckter Weg 7, 38486 Klötze / OT Kusey</p>	<p>Fertigwarenspezifikation  <b>Frisch geschälte Kartoffeln,          gescheibt          schonend gegart          „GOLDSTÜCKE“</b></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, das 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  <b>Frisch geschälte Kartoffeln,          gewürfelt          schonend gegart          „GOLDSTÜCKE“</b></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	<p>Aussehen: gelb- bis dunkelgelbfleischige gewürfelte Kartoffeln</p> <p>Konsistenz: vorgegarte Kartoffeln mit mittlerer Bißfestigkeit</p> <p>Geruch/Geschmack typisch für frisch geschälte, vorgegarte Kartoffeln ohne Abweichungen</p>
Prozessbeschreibung	<p>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.</p> <p>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.</p>
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	<b>Fertigwarenspezifikation</b> <b>Frisch geschälte Kartoffeln,</b> <b>gewürfelt</b> <b>schonend gegart</b> <b>„GOLDSTÜCKE“</b>	Dokument-Nr.: FW 024 Datum: 15.10.2019 Version: 08 Seite: Seite 2 von 3
---	---	--

**Mikrobiologische Merkmale**  
 Aerobe Gesamtkeimzahl < 5 x 10<sup>5</sup> 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 <sub>2</sub> 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>



 Köckter Weg 7, 38486 Klötze / OT Kusey	Fertigwarenspezifikation <b>Frisch geschälte Kartoffeln,          schonend gegart</b> <b>„GOLDSTÜCKE“</b>	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:
<i>15/10/19</i>	<i>J. Jilke</i>	<i>[Signature]</i>

 Köckter Weg 7, 38486 Klötze / OT Kusey	Fertigwarenspezifikation <b>Frisch geschälte Kartoffeln,          schonend gegart</b> <b>„GOLDSTÜCKE“</b>	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 <sup>5</sup> 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** (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 <sub>2</sub> 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 )

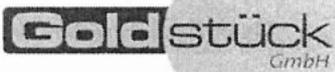
erhitzen.

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 <sup>7</sup> KbE/g E.coli < 1x10 <sup>3</sup> KbE/g Listeria monocytogens < 1x10 <sup>2</sup> KbE/g Hefen < 1x10 <sup>5</sup> KbE/g Schimmelpilze < 1x10 <sup>4</sup> KbE/g Salmonellen negativ in 25g
Pflanzenschutzmittelrückstände (Insektizide, Herbizide, Fungizide) in mg/kg	gemäß VO (EG) 396/2005 und Folgeverordnungen

erstellt:	geprüft:	freigegeben:
<i>247115</i>	<i>7. Juli 2019</i>	<i>[Signature]</i>

 Köckter Weg 7, 38486 Klötze / OT Kusey	<b>Fertigwarenspezifikation</b>  <b>Frisch Geschälte Kartoffeln</b>	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 <sub>2</sub> 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.

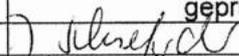
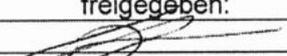
Ausgenommen sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9%, bezogen auf die einzelnen Zutaten.

**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: 
----------------------	---	---