



PRODUKTSPEZIFIKATION

Kloßteig

2,5 kg Beutel

Artikelnummer

115969 - 008

- 1. Produktbezeichnung:** Kloßteig, 2,5 kg Beutel im Karton
- 2. Produktbeschreibung:** Eine Beilage aus gesunden und reifen Speisekartoffeln sowie weiteren Zutaten. Die Kartoffeln werden schonend blanchiert und vorgebacken.
- 3. Sensorik:**
- Aussehen/Farbe:** homogene Kartoffelmasse; hellgelb
- Geruch:** typisch nach Kartoffeln, nicht muffig, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch
- Geschmack:** typisch nach Kartoffeln, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack
- Konsistenz:** pastös
- 4. Deklaration:**
- 4.1 Zutatenliste:** Zutaten: Speisekartoffeln, Kartoffelstärke, Wasser, Speisesalz, Konservierungsstoff Kaliumsorbat, Säuerungsmittel Citronensäure, Antioxidationsmittel Natriumsulfit, Farbstoff: Riboflavin.
- 4.2 bei loser Abgabe:** enthält Antioxidationsmittel, Farbstoff, Konservierungsstoff, - geschwefelt -
- 5. deklarierte Füllmenge:** 2,5 kg
- 6. Haltbarkeit/Lagerungsbedingungen:**
- Restlaufzeit:** 3 Wochen, bei ungeöffneter Originalverpackung
- Temperatur:** bei +2 bis +7° C



PRODUKTSPEZIFIKATION

Kloßteig

2,5 kg Beutel

Artikelnummer

115969 - 008

7. analytische Kennzahlen:

7.1 chemische Kennzahlen:

pH-Wert: 5,1 ± 0,2 PF_WF_1081 (Prüfnachweis)

7.2 mikrobiologische Kennzahlen:

Gesamtkeimzahl: < 10⁶ PF_WF_1039 **Schimmelpilze:** < 10² PF_WF_1050
Milchsäurebakterien: < 10⁵ PF_WF_1049 **Enterobakterien:** < 10² PF_WF_1051
Hefen: < 10³ PF_WF_1050 **koag. pos. Staphylokokken:** < 10² PF_WF_1053

7.3 Nähr- und Brennwertangaben:

pro	100 g
Brennwert kJ / kcal	408 / 96
Eiweiß	1,5 g
Kohlenhydrate / davon Zucker	21,5 / 0,5
Fett / davon ges. Fettsäuren	0,1 / 0,0
Ballaststoffe	1,6
Natrium	0,57

8. Anlieferung/Verpackung:

Verkaufseinheit: 2,5 kg, PA/PE-Beutel / 4 Stück je Karton

Verkaufseinheiten pro Lage: 36 Stück / 9 Kartons

Lagen pro Palette: 6

Verkaufseinheiten pro Palette: 216 Stück / 54 Kartons

Internationale Artikelnummer (EAN): 4 006034 115969

Palette: Europoolpalette



PRODUKTSPEZIFIKATION

Kloßteig

2,5 kg Beutel

Artikelnummer

115969 - 008

9. Allergie-Information (gemäß Richtlinie 2006/142/EG):

ALLERGENE	enthalten
Ei und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Krebstier und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Milchzucker)	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	<input checked="" type="checkbox"/>
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Soja und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>

= laut Rezeptur nicht zugesetzt und nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohwaren enthalten. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

10. Gentechnisch veränderte Organismen (GVO - gemäß VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003):

Sämtliche Zutaten, einschließlich Zusatzstoffe und Aromen, sind weder gentechnisch modifizierte Organismen, noch enthalten sie diese oder werden direkt aus diesen hergestellt. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischungen unterhalb der gesetzlich festgelegten Schwellenwerte, bezogen auf die jeweilige Zutat.

Das Produkt entspricht den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen Deutschlands (LFGB, Deutsches Lebensmittelbuch) sowie der EU-Gesetzgebung.

erstellt: Qualitätssicherung

Freigabe:

Datum: 25. Juni 2012

Seite -3 von 3-

115969 - 008