



Produktspezifikation Product - Specification



Seite 1 von 3
KS-311-12

1. Allgemeine Angaben (General Information)

Hersteller (Producer): Snackmaster Tiefkühlprodukte GmbH & Co.KG
EWG-No.: NI-8-400 / NI 407
Zertifizierung-No.: 78 220 IFS / DE - ÖKO - 006
Adresse (Adress): Alter Heuweg 25, 29690 Schwarmstedt
QS (QA-Responsible): Herr Mario Hildebrandt
Telefon (phone): 05071/9606- 0 Fax: 05071/9606- 29 E-MAIL hildebrandt@schwarmstedter.de

2. Definition

Artikel (Article): Kartoffelpuffer, 6000 g (pfannenfrisch, tiefgefroren)
Marke (Brand): Schwarmstedter
Beschreibung (Description): EXTRA QUALITÄT: AUS GANZEN KARTOFFELN FRISCH GERIEBEN !
Schwarmstedter Kartoffelpuffer werden aus sortenreinen, ganzen Kartoffeln hergestellt. Nach dem Schälen werden die Kartoffeln frisch gerieben und mit weiteren Zutaten gemischt. Das Produkt wird ausgeformt, beidseitig vorgebraten, tiefgefroren und in Polybeutel und Umkartons verpackt.
Aussehen (Appearance): Annähernd rund, wie hausgemacht, mit unregelmäßiger Randausbildung. Durchmesser ca. 10 cm. Farbe innen hellgelb bis gelb, außen goldgelb bis hellbraun vorgebacken. Auflageflächen können auch einseitig stärker gebräunt sein.
Artikel-No.: 311
EAN-Codes: Einzelverpackung (Sales unit) : Umkarton (Outer case): 4006181003119

3. Zusammensetzung (Composition)

Zutaten in absteigender Reihenfolge (Ingredient list):

Kartoffeln, WEIZENMEHL, jodiertes Speisesalz, Rapsöl, VOLLEIPULVER, Gewürzextrakt.

100g Kartoffelpuffer hergestellt mit 91g frisch geriebenen Kartoffeln.

Ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, künstliche Aromen und Farbstoffe.

Zusatzstoffe (Additives):

keine

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe nach ZZuIVO §9 (Labelling foodservice):

keine

4. Qualitätsanforderungen an das Endprodukt (Quality Standards Finished Product)

Zubereitungsanleitung des tiefgefrorenen Produktes (Preparation methods from frozen):

Pfanne (Shallow frying) Zubereitung: tiefgefroren zubereiten
Piktogramm Pfanne: ca. 6 Min. mittlere Hitze, in Öl braten nach 4 Min. wenden
Friteuse (Deep fat frying) Zubereitung: tiefgefroren zubereiten
Piktogramm Friteuse: ca. 3 Min. 170 °C

Sensorik (Sensorical standards):

Farbe (Colour): Goldbraune bis mittelbraune Kartoffelkruste, Auflageflächen können auch einseitig stärker gebräunt sein.
Geruch (Smell): Nach Kartoffeln und Zwiebeln mit typischer Bratnote, ohne Fremdgeruch.
Geschmack (Taste): Nach Kartoffeln und Zwiebeln mit typischer Bratnote, ohne Fremdgeschmack.
Konsistenz (Consistency): Knusprige Oberflächen und Ränder, Struktur noch zu erkennen, im innern weich und gut gebunden.

5. Nährwertinformationen (Nutritional Information)

Chemisch/Physikalische Angaben des tiefgefrorenen Produktes (Chemical standards frozen product):

Parameter		Durchschnitt (Average)	Toleranz (Tolerance)
Kilojoule	kJ/100g	463	
Kilokalorien (Kilocalories)	kcal/100g	109	
Fett (Fat)	g/100g	0,5	+/- 2
davon gesättigte Fettsäuren (thereof saturated fatty acids)	g/100g	< 0,2	+/- 0,8
Kohlenhydrate (Carbohydrates)	g/100g	22	+/- 4,4
davon Zucker (thereof sugars)	g/100g	0,7	+/- 2
Ballaststoffe (Fibres)	g/100g	2,4	+/- 2
Eiweiß (Protein)	g/100g	3	+/- 2
Salz (Salt)	g/100g	1	+/- 0,375

Mikrobiologische Angaben des tiefgefrorenen Produktes (Microbiological standards frozen product):

Parameter		Richtwert (m)	Warnwert (M)
GKZ aerob (TPC)	KbE/g	100.000	1.000.000
Enterobacteriaceae	KbE/g	100	1.000
E.coli	KbE/g	10	100
koag. pos. Staphylococcus	KbE/g	100	1.000
Listeria Monocytogenes	KbE/g	-	100
Salmonella	KbE/25g		n.n.
präsumtive Bacillus cereus	KbE/g	100	1.000

6. Allergie- und stoffwechselkrankheitsrelevante Inhaltsstoffe (Allergenes)

Bezeichnung

Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Cereals containing gluten and products thereof)

Eier und Eierzeugnisse (eggs and products thereof)

Weitere allergie- und stoffwechselkrankheitsrelevante Inhaltsstoffe sind laut Rezeptur von uns oder unseren Rohstofflieferanten nicht zugesetzt. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden. [According to our own recipe and those of our raw material suppliers no further allergenes are present. Traces cannot be excluded.]

7. Verkaufseinheit (Sales unit):

Nennfüllmenge im Mittel in g (Declared weight): 6.000 Umkarton (units/outer case): 4 x 25 Stk.

8. Verpackung (Packaging):

LDPE neutral, Beutel, in Umkarton aus Wellpappe, weiß geflammt

Karton pro Lage (cases/layer): 7 Lagen pro Palette (layers/pallet): 13 Karton pro Palette (cases/pallet): 91

Alle eingesetzten Verpackungsmaterialien entsprechen gemäß ihrer Bestimmung, im direktem oder indirektem Kontakt mit Lebensmitteln, den gesetzlichen nationalen und europäischen Vorgaben in den jeweils gültigen Fassungen.

9. Mindesthaltbarkeit (Shelf life):

Bei sachgerechter Lagerung und ohne Unterbrechung der Tiefkühlkette bei -18°:
[When stored properly at -18°C without interrupting the deep-frozen chain]

MHD in Monaten (Minimum shelf life in month): 18 Restlaufzeit in Monaten (Minimum shelf at delivery in month): 9

10. HACCP

In unserem Unternehmen wurde das gesetzlich vorgeschriebene HACCP-System erstellt und es wird danach gearbeitet.
[We are working to the implemented HACCP system.]

11. Gentechnik/Novel-Food - Hersteller/Lieferantenerklärung (Genetically modified)

Das o.g. Erzeugnis ist weder nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln noch nach den EU – Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens – und Futtermittel (VO EG 1829/2003 und VO EG 1830/2003 vom 22.09.03) kennzeichnungspflichtig.

[The above mentioned product is not genetically modified and does not contain any genetically modified component according to EU legislation EG 1829/ 2003 and EG 1830/ 2003 dated 22.09.03]

12. Bemerkung (Remarks)

Erstellt QS: 19.01.1999 (Issued)	Geändert QS: 01.04.2016 (Changed)	Geprüft PL: 04.04.2016 (Reviewed)	Freigabe BL: 05.04.2016 (Approved)	Ersetzt (Replaces): KS-311-11
-------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------------	----------------------------------