



Produktspezifikation Product - Specification



Seite 1 von 3
KS-472-17

1. Allgemeine Angaben (General Information)

Hersteller (Producer): Snackmaster Produktion GmbH & Co.KG
Adresse (Address): Alter Heuweg 25, 29690 Schwarmstedt
Telefon (phone): 05071/9606- 0 Fax: 05071/9606- 29 E-MAIL info@schwarmstedter.de
Zertifizierung-No.: 78 220 IFS / DE - ÖKO - 006

2. Definition

Artikel (Article): Kartoffelklöße h&h 75g, 9999 g (tiefgefroren)
Marke (Brand): Schwarmstedter
Beschreibung (Description): VORGEFORMTE KARTOFFEL-KLÖSSE: KÜCHENFERTIG TIEFGEFROREN !
Kartoffelklöße halb & halb werden aus sortenreinen Kartoffeln hergestellt. Das Kartoffelmehl wird mit konsistenz- und geschmacksgebenden Zutaten vermischt und angeteigt, anschließend geformt, tiefgefroren und in neutrale Polybeutel und Umkartons verpackt.
Aussehen (Appearance): Kartoffelklöße, annähernd rund, Durchmesser ca. 6 cm, Farbe innen gelblich, außen hellgelb, Oberfläche leicht rau, unbemehlt.
Artikel-No.: 472
EAN-Codes: Einzelverpackung (Sales unit) : Umkarton (Outer case): 4006181004727

3. Zusammensetzung (Composition)

Zutaten in absteigender Reihenfolge (Ingredient list):

Kartoffeln, Stärke, Speisesalz, MOLKENERZEUGNIS, Stabilisatoren (Guarkernmehl, Natriumcitrat), Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Gewürze.

Glutenfrei & Ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, künstliche Aromen und Farbstoffe.

Zusatzstoffe (Additives):

Stabilisator (stabilizer)	Guarkernmehl	E 412
Stabilisator (stabilizer)	Natriumcitrat	E 331
Emulgator (emulsifier)	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	E 471

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):

Konvektomat (Professional) Konvektomat mit feuchter Hitze (Dampf) vorheizen. Die tiefgefrorenen Kartoffelklöße auf gelochten Blechen mit feuchter Hitze (Dampf) ca. 18 Minuten garen (für ca. 2,5 kg).
Kochtopf (Cooking pot) Die tiefgefrorenen Kartoffelklöße in kochendes Wasser geben. Das dadurch abgekühlte Wasser wieder zum Sieden bringen. Danach bei kleiner Hitze ca. 15-20 Minuten ziehen lassen. Nicht kochen !Es ist auch möglich, die Kartoffelklöße über einen längeren Zeitraum im Wasser warmzuhalten.

Sensorik (Sensorical standards):

Farbe (Colour): Innen gelblich, außen hellgelb.
Geruch (Smell): Nach Kartoffeln, mit leichter Muskatnote, ohne Fremdgeruch.
Geschmack (Taste): Nach Kartoffeln, mit leichter Muskatnote, ohne Fremdgeschmack.
Konsistenz (Consistency): Locker, nicht matschig oder zäh, noch fest im Biß.

5. Nährwertinformationen (Nutritional Information)

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

Parameter		Durchschnitt (Average)	Toleranz (Tolerance)
Kilojoule	kcal/100g	502	
Kilokalorien (Kilocalories)	kcal/100g	119	
Fett (Fat)	g/100g	0,3	+/- 1,5
davon gesättigte Fettsäuren (thereof saturated fatty acids)	g/100g	0,2	+/- 0,8
Kohlenhydrate (Carbohydrates)	g/100g	25	+/- 5
davon Zucker (thereof sugars)	g/100g	0,2	+/- 2
Eiweiß (Protein)	g/100g	2	+/- 2
Salz (Salt)	g/100g	1,5	+/- 0,3

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

Parameter		Richtwert (m)	Warnwert (M)
GKZ aerob (TPC)	KbE/g		
Enterobacteriaceae	KbE/g		
E.coli	KbE/g	100	1.000
koag. pos. Staphylococcus	KbE/g	100	1.000
Listeria Monocytogenes	KbE/g	-	100
Salmonella	KbE/25g		n.n.
präsumtive Bacillus cereus	KbE/g	500	5.000

6. Allergie- und stoffwechselkrankheitsrelevante Inhaltsstoffe (Allergenes)

Bezeichnung

Milch- und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) (milk 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): 10.000 Umkarton (units/outer case): 4 x 2500g

8. Verpackung (Packaging):

PE neutral, Beutel, in Umkarton aus Wellpappe, weiß

Karton pro Lage (cases/layer): 9 Lagen pro Palette (layers/pallet): 7 Karton pro Palette (cases/pallet): 63

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: 06.04.1998 (Issued)	Geändert QS: 13.08.2018 (Changed)	Geprüft PL: 14.08.2018 (Reviewed)	Freigabe BL: 15.08.2018 (Approved)	Ersetzt (Replaces): KS-472-16
-------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------------	----------------------------------