



## Fertigwarenspezifikation

**S-Mi012**

Seite 1 von 4

Artikel: Elsdorfer Backkartoffelcreme

Version: 05 (18)

Art.Nr. 1204

**gültig ab / valid from:**

23.05.2013

**bearbeitet am / edited on:**

22.10.2018

Abfüllmaschine / filling line:  
Miromatic Eimerfüller

### **1. Produktbezeichnung / product**

Elsdorfer Backkartoffelcreme 3 kg Eimer

Elsdorfer baked potato creme 3 kg bucket

### **2. Produktbeschreibung / product description**

Creme auf Basis Speisequark Fettstufe mit Kräutern / Cream based on quark, high fat level with herbs

#### **2.1 Zutaten laut Deklaration / declared ingredients**

**Speisequark Fettstufe** (84%), Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Zucker, Branntweinessig, **Eigelb**, Stärke, Kräuter (0,2%), Zwiebeln, Gewürze, Maltodextrin, **Senfsaaten**, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure).

**Kann Spuren von Soja und Sellerie enthalten.**

*Quark fat level (84%), water, rape oil, salt, brandy vinegar, egg yolk, starch, herbs (0,2%), onions, spicery, maltodextrin, mustard seeds, thickener (guar gum, xanthan), acidity regulators (citric acid).*

*May contains traces of soy and celery.*

(gemäß geltender LMIV / in accordance to applicable LMIV)

#### **Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung**

*Use of ingredients with allergic potential according to EU classification*

	<b>Produkt enthält / product contains:</b>	<b>Ja Yes</b>	<b>Nein No</b>	<b>Spuren Traces</b>	<b>Wenn ja, bitte Namen der Zutat angeben <i>If yes, name of ingredient:</i></b>
01	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, <i>Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof,</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Crustaceans and products thereof.</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Eggs and products thereof.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Fish and products thereof.</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
05	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Peanuts and products thereof.</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Soybeans and products thereof.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
07	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; Lactit. <i>Milk and products thereof (including lactose), except: whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin, lactitol.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Rohmilch



## Fertigwarenspezifikation

**S-Mi012**

Seite 2 von 4

Artikel: Elsdorfer Backkartoffelcreme

Version: 05 (18)

Art.Nr. 1204

**gültig ab / valid from:**

23.05.2013

**bearbeitet am / edited on:**

22.10.2018

Abfüllmaschine / filling line:  
Miromatic Eimerfüller

	<b>Produkt enthält / product contains:</b>	<b>Ja Yes</b>	<b>Nein No</b>	<b>Spuren Traces</b>	<b>Wenn ja, bitte Namen der Zutat angeben If yes, name of ingredient:</b>
08	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), Haselnüsse ( <i>Corylus avellana</i> ), Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> ), Kaschunüsse ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pekannüsse ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangen.) K. Koch), Paranüsse ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistazien ( <i>Pistacia vera</i> ), Makadamia- oder Queenslandnüsse ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, <i>Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis L.</i>), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangen.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof,</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
09	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Celery and products thereof.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Mustard and products thereof.</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Sesame seeds and products thereof.</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind. <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13	Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Lupin and products thereof.</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Molluscs and products thereof.</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

### 2.2 Sensorische Merkmale / sensorical parameters

Aussehen / appearance:

weiß mit Kräutern / white with herbs

Konsistenz / texture:

stichfest, cremig / semisolid, creamy

Geruch / odor:

mild, aromatisch / mild, aromatic

Geschmack / taste:

mild aromatisch / mild, aromatic

### 3. Analyse- Parameter / analyse parameters

#### 3.1 Chemische und physikalische Parameter / chemical and physical parameters

Parameter	Werte / value	Methode / method	Mitgeltende Dokumente (Mhb= Methodenhandbuch) / Documents (manual of methods)
pH-Wert / pH-value	< 4,70	FoodScan / food scan	M162



## Fertigwarenspezifikation

**S-Mi012**

Seite 3 von 4

Artikel: Elsdorfer Backkartoffelcreme

Version: 05 (18)

Art.Nr. 1204

**gültig ab / valid from:**

**23.05.2013**

**bearbeitet am / edited on:**

**22.10.2018**

Abfüllmaschine / filling line:  
Miromatic Eimerfüller

### Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g / Nutritional values per 100 g:

Brennwert / energy	718 kJ (173 kcal)
Fett / fat	13,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates	5,7 g
Kohlenhydrate / carbohydrates	5,4 g
- davon Zucker / of which sugar	5,0 g
Eiweiß / protein	7,4 g
Salz / salt	1,08 g

### **3.2 Mikrobiologische Kenndaten / microbiological parameters**

Parameter	KbE/ g	Methode / method	Mitgeltende Dokumente (Mhb= Methodenhandbuch) Documents (manual of methods)
Hefen u. Schimmelpilze <i>yeast and mould</i>	< 100 < 100	Plattenmethode/ YGC <i>plate method YGC</i>	§ 64 LFGB 01.00-37

### **4. Verpackung/Transport / packaging/transport**

#### **4.1 Packeinheiten / packing unites**

Eimer/ Lage <i>buckets / layer</i>	Lage / Pal. <i>layer / pall.</i>	Eimer / Pal. <i>buckets / pall.</i>	Palette foliengewickelt <i>foil wrapped</i>
18	4	72	

#### **4.2 Packmittel / packaging material**

5 kg Eimer: PP, weiß, unbedruckt, Ø 227 mm, Höhe: 120 mm

Deckel: PP, weiß, unbedruckt

Etikett: Papier / PE, bedruckt, Maße in mm 70 x 130, Elsdorfer-Logo

5 kg bucket: PP, white, unprinted, Ø 227 mm, Höhe: 120 mm

Lid: PP, white, unprinted

Label: paper / PE, printed, measurement in mm 70 x 130, Elsdorfer-logo

### **5. Transport- und Lagerbedingungen / conditions of transport and storage**

Anlieferungstemperatur / delivery temperature: max. +7° C

Transport u. Lagerung / transport and storage: gekühlt bei +2 bis +7° C / chilled at +2°C to +7°C

### **6. Codierung / coding**

Mit Inkjet auf dem Eimer / With inkjet on the bucket

### **7. Mindesthaltbarkeitsdatum / shelf life**

Restlaufzeit bei Anlieferung / remaining time at delivery: mind. 18 Tage / 18 days



## Fertigwarenspezifikation

S-Mi012

Seite 4 von 4

Artikel: Elsdorfer Backkartoffelcreme

Version: 05 (18)

Art.Nr. 1204

**gültig ab / valid from:**  
23.05.2013  
**bearbeitet am / edited on:**  
22.10.2018

Abfüllmaschine / filling line:  
Miromatic Eimerfüller

### 8. Besonderes / special

Keine / none

### 9. GVO / GMO

Die von uns produzierten und/oder vertriebenen Produkte sind im Sinne der Richtlinie 2001/18EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 12. März 2001 über die absichtliche Freisetzung genetisch veränderter Organismen in die Umwelt und zur Aufhebung der Richtlinie 90/220/EWG, der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermittel sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG nicht kennzeichnungspflichtig.

Änderungen der Kennzeichnungspflicht und Rückverfolgbarkeit unserer Produkte im Sinne der o.g. Verordnungen werden wir mitteilen.

*The from us produced products are not subject to labeling according to the Directive 2001/18EG of the European Parliament and the Council of 12.March 2001 the Emissions from the intendedly genetical genmodificeerde and changed Bodies in the Environment and the cancellation of Directive 90/220/EEC, The Council Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and the Council of 22. September 2003 on genetically modified food and feed and of the Council Regulation (EC) No 1830/2003 of the European Parliament and of the Council of 22. September 2003 concerning the traceability and labeling of genetically modified organisms and the traceability of food products produced from genetically modified organisms and feed, as well as amending Directive 2001/18/EG.*

*We will inform you about changes of the labeling and traceability of our products within the meaning of the abovementioned Regulations.*

### 10. Bestrahlung / radiation

Das Produkt und dessen Rohstoffe sind nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

*The product and its raw materials are not treated with rays of radiation.*

### 11. Nanomaterial / nano material

Zur Herstellung des Produktes werden keiner Nanomaterialien verwendet.

*No Nanomaterials are used for the production of the product.*

### 12. Ernährungsformen / forms of nutrition

Das Produkt ist für die lacto- und ovolacto- vegetarische Ernährung geeignet.

*The product is suitable for lacto- and ovolacto- vegetarian nutrition.*

Dieses Dokument wird innerbetrieblich über ein papierloses Verteilungssystem den entsprechenden Stellen in aktueller Version zur Verfügung gestellt und ist somit ohne Unterschrift gültig. Es wurde erstellt vom jeweiligen Produktions- bzw. Bereichsleiter und freigegeben von der Qualitätssicherung bzw. vom Management-Beauftragten. Ein unterschriebenes Original-Dokument liegt beim Änderungsdienst im Management-Büro vor.

*This document in its updated version has been provided to the responsible offices within the company via a paper-less distribution system and is thus valid without signature. It has been compiled by the Production and/or Area Manager in charge and released by Quality Assurance and/or the person authorised to do so by the Management. A signed original is on file at the updating service of the Management office.*