

Produktspezifikation

1. Artikelbezeichnung

Verkehrsbezeichnung: **Kartoffelsalat Heigl Picanto mit Schnittlauch**

Artikelnummer: 385

2. Verpackung

Liefereinheit: 5 kg Eimer

EAN- Code Artikel: 400798100385 9

Loskennzeichnung: MHD

MHD-Angabe: TagMonatJahr

3. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Lagertemperatur: +2°C bis +7°C

Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung: 20 Tage (im ungeöffneten Originalgebinde) bzw. RLZ nach Kundenvereinbarung.

4. Sensorische Beschreibung

Aussehen, Farbe : gelbe, feine Kartoffelscheiben in süß-pikanter, würziger Marinade, deutlicher Anteil an Schnittlauch

Geruch, Geschmack: würzig, frisch, aromatisch, arttypisch

Konsistenz : punktgegarte, weiche Kartoffeln

5. Zutaten

Zutaten: Kartoffeln, Wasser, Rapsöl, Zucker, Essig, Speisesalz, **Senf**, Schnittlauch, Gewürze, Zwiebeln, Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat, Farbstoff Riboflavin, Konservierungsstoffe Natriumbenzoat, Kaliumsorbat, Antioxidationsmittel **Natriumsulfit**, natürliche Aromen, Süßungsmittel Saccharin.

6. Zusatzstoffe

Folgende Zusatzstoffe sind auf Speisekarten deklarationspflichtig:

| Zusatzstoff | E- Nummer | Deklaration auf Speisekarten |
|---------------------|-----------|--|
| Natriumbenzoat | E 211 | „mit Konservierungsstoffen“ oder „konserviert“ |
| Kaliumsorbat | E 202 | „mit Konservierungsstoffen“ oder „konserviert“ |
| Mononatriumglutamat | E 621 | „mit Geschmacksverstärker“ |
| Saccharin | E 954 | „mit Süßungsmittel“ |
| Natriumsulfit | E 221 | „geschwefelt“ |
| Riboflavin | E 101 | „mit Farbstoff“ |

7. Nährwertangaben (Bezugsgröße: 100g)

| | |
|-------------------------------|-------------------|
| Brennwert: | 608 kJ / 145 kcal |
| Fett | 8,85g |
| - davon gesättigte Fettsäuren | 0,68g |
| Kohlenhydrate | 14,8g |
| - davon Zucker | 2,7g |
| Eiweiß | 1,7g |
| Salz | 1,25g |

8. Mikrobiologische Merkmale

| | |
|-----------------------|----------------|
| aerobe Gesamtkeimzahl | 1000 000 KbE/g |
| Hefen | 100 000 KbE/g |
| Schimmelpilze | 10 000 KbE/g |
| Milchsäurebakterien | 1000 000 KbE/g |
| Enterobakterien | 1000 KbE/g |

Frei von pathogenen Keimen entsprechend einer Guten Herstellpraxis

9. Gentechnik

Dieses Produkt ist nach unserem Kenntnisstand gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

10. Kreuzkontaminationen von Allergenen

Wir weisen darauf hin, dass sich die Angabe der Allergene (siehe: 14.) auf den Inhalt laut Rezeptur und den Spezifikationen unserer Rohstofflieferanten bezieht, d.h. Spuren und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

11. Qualitätssicherung / HACCP

Wir bestätigen, dass das beschriebene Produkt den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (LMBG) der Bundesrepublik Deutschland entspricht und für das Produkt ein HACCP - Konzept vorhanden ist.

12. Sonstige Angaben

Die in dieser Spezifikation aufgeführten chemischen und mikrobiologischen Werte entsprechen den über einen längeren Zeitraum gefundenen Durchschnittswerten dieses Produktes.

Diese Werte können Schwankungen unterliegen, die jedoch nicht zwangsläufig die Verzehrfähigkeit einschränkt.

Die Ausführungen dieser Spezifikation entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Sie sind lediglich als Information über unser Produkt zu werten und befreien nicht von einer eigenen Prüfung.

Zusicherungen hinsichtlich der Eigenschaften des Produktes oder seiner Eignung für eine bestimmte Verwendung werden weder ausdrücklich noch stillschweigend gegeben.

Es gilt immer die Spezifikation mit dem jüngsten Gültigkeitsdatum.

| | | | | |
|---|---------------------------|--|------------------------------------|---------------|
| Heigl Kartoffelveredelungs GmbH Arnhofener Weg 30 93326 Abensberg Tel. 09443/ 9151-0– Fax 09443/ 9151-51 | Erstellt von A. Herzig | 385 Kartoffels.Picanto,Sc hnittl.5kg 01.03.2018.doc | Version: 7 Geändert: 01.03.2018 | Seite 2 von 3 |
|---|---------------------------|--|------------------------------------|---------------|

13. Gefahrenhinweise, Zielgruppe, Verwendung, Zubereitung

Gefahrenhinweise: keine.

Ohne weitere Verarbeitung für den menschlichen Verzehr geeignet. (Allergene lt. Punkt 14. beachten).

14. Allergene

| Allergenes Potential gemäß EU Einstufung | Lt. Rezeptur im Produkt enthalten | | Inhaltsstoff, in dem der allergene Stoff vorhanden ist |
|---|-----------------------------------|------|--|
| | Ja | Nein | |
| 01 Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse | | X | |
| 02 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | | X | |
| 03 Eier und Eiererzeugnisse | | X | |
| 04 Fisch und Fischerzeugnisse | | X | |
| 05 Erdnuss und Erdnusserzeugnisse | | X | |
| 06 Soja und Sojaerzeugnisse | | X | |
| 07 Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose | | X | |
| 08 Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugnisse | | X | |
| 09 Sellerie und Sellerieerzeugnisse | | X | |
| 10 Senf und Senferzeugnisse | X | | Senf |
| 11 Sesam und Sesamerzeugnisse | | X | |
| 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konz. von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l, angegeben als Schwefeldioxid. | X | | Natriumsulfit |
| 13 Lupinen und Lupinenerzeugnisse | | X | |
| 14 Weichtiere und Weichtiererzeugnisse | | X | |