QUALITÄTSBESCHREIBUNG:

Unsere VACU'PUFF SÜSSKARTOFFELN Prod. Nr. 2097VP werden hergestellt aus frischen, gesunden Süßkartoffeln. Die Süßkartoffeln werden gesäubert, gewaschen, geschnitten und schonend mit Heißluft getrocknet. Die getrocknete Rohware wird dann teil-rekonstituiert und mittels patentiertem Vacu'Puff-Verfahren batchweise puffgetrocknet. Dadurch wird die Ware für Instant-Anwendungen einsetzbar.

Botanische Bezeichnung: *Ipomoea batatas* (*Convolvulaceae)*
Zutaten: Süßkartoffeln
Ursprung Rohware: Ägypten, Spanien, Niederlande, Belgien, USA
Herstellungsland: EU (Frankreich)

SENSORISCHE MERKMALE:

Farbe: natürlich hell-orangefarbene Würfel
Geruch: typisch nach Süßkartoffel, ohne Fremdgeruch
Geschmack: arteigen, ohne Fremdgeschmack

CHEMISCHE, PHYSIKALISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE:

Restfeuchtigkeit	max. 6 %
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	max. 50.000 KBE/g
Schimmel	max. 100 KBE/g
Hefen	max. 100 KBE/g
Coliforme Keime/ Enterobacteriaceae	max. 100 KBE/g
Bacillus cereus	max. 100 KBE/g
Sulfitred. Clostridien	max. 100 KBE/g
Staph. aureus	max. 10 KBE/g
E. coli	max. 10 KBE/g
Salmonellen	negativ in 25 g

NÄHRWERTANGABEN pro 100g (DURCHSCHNITTSWERTE):

Brennwert	1.497 kJ
	354 kcal
Proteine	5,0 g
Fett	2,0 g
gesättigte Fettsäuren	0,7 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	0,1 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,6
Verwertbare Kohlenhydrate	74,0 g
Zucker (Mono- und Disaccharide)	14,7 g
Glucose	3,3 g
Fructose	1,1 g
Saccharose	10,3 g
Ballaststoffe	10,0 g
Natrium	0,01 g
Kochsalz (berechnet als Äquivalent)	0,03 g

Die angegebenen Nährwerte sind der Literatur entnommen (Bundeslebensmittelschlüssel), bezogen auf einen Restfeuchtigkeitsgehalt von 5%.

Die Ware enthält keine Zusätze.
Sie ist für eine vegetarische sowie für eine vegane Ernährungsweise geeignet.

LEBENSMITTELRECHTLICHE KONFORMITÄT, RÜCKSTÄNDE, KONTAMINANTEN:

Unsere SÜSSKARTOFFELN inklusive ihrer Verpackung entsprechen in jeder Beziehung den jeweils geltenden deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Vorschriften. (Konformität gemäß VO (EG) Nr. 178/2002, LFGB, VO (EG) Nr. 1935/2004, VO (EG) Nr. 10/2011 und allen weiteren relevanten lebensmittelrechtlichen Vorschriften in ihrer aktuellen Fassung)

Die Grenzwerte für Rückstände und Kontaminanten (Pestizide, Schwermetalle, Mycotoxine, etc.) werden eingehalten. Das Produkt entspricht der VO (EG) Nr. 396/2005 sowie der VO (EU) 2023/915, jeweils in ihrer aktuellen Fassung.

GENTECHNISCH VERÄNDERTE ORGANISMEN:

In dem Produkt sind weder gentechnisch veränderte Organismen enthalten, noch ist das Produkt aus GVO gewonnen oder mit Hilfe von GVO hergestellt worden.
Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß VO (EG) Nr.1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003.

BESTRAHLUNG:

Die Ware wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

SIEBANALYSE:

< 0,8 mm max. 3%

VERPACKUNG, NETTOINHALT:

- Karton mit PE-Innensack
- 18 kg netto

LAGERUNG:

In ungeöffneten Originalgebinden kann die Ware bei lichtgeschützter Lagerung bis zu 12 Monaten gelagert werden. Dabei sollte eine Temperatur von max. 18°C sowie eine relative Luftfeuchtigkeit von max. 65 % nicht überschritten werden.