QUALITÄTSBESCHREIBUNG:

Unsere VACU'PUFF KARTOFFELN Prod. Nr. 4853VP werden aus erstklassigen, feldfrischen Qualitätskartoffeln hergestellt. Die Kartoffeln werden sortiert, gewaschen, geschält, geschnitten und blanchiert. Der Trocknungsprozess erfolgt schonend durch Heißluft. 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: *Solanum tuberosum (Solanaceae)*
Zutaten: Kartoffeln, Trennmittel: Siliciumdioxid (max. 0,5%)
Ursprung Rohware: EU (Frankreich, Belgien, Niederlande)
Herstellungsland: EU (Frankreich)

SENSORISCHE MERKMALE:

Farbe: blassgelbe Kartoffel-Stücke
Geruch: typisch nach Kartoffeln, ohne Fremdgeruch
Geschmack: arteigen, ohne Fremdgeschmack
Kochzeit: ca. 2 min

CHEMISCHE, PHYSIKALISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE:

Restfeuchtigkeit	max. 7 %
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	1.275 kJ
	300 kcal
Proteine	8,7 g
Fett	0,5 g
gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Verwertbare Kohlenhydrate	66,8 g
Zucker (Mono- u. Disaccharide)	3,0 g
Glucose	1,0 g
Fructose	0,7 g
Saccharose	1,3 g
Stärke	68,6 g
Ballaststoffe	10,2 g
Organische Säuren	2,6 g
Mineralstoffe	7,4 g
Natrium	13 mg
Salz (berechnet als Äquivalent)	33 mg

Die angegebenen Nährwerte sind der Literatur entnommen (Bundeslebensmittelschlüssel) und auf einen Restfeuchtigkeitsgehalt von 6% berechnet.

Dem Produkt wird kein SO_2 beigegeben.
Es ist für eine vegetarische sowie für eine vegane Ernährungsweise geeignet.

LEBENSMITTELRECHTLICHE KONFORMITÄT, RÜCKSTÄNDE, KONTAMINANTEN:

Unsere VACU'PUFF KARTOFFEL-WÜRFEL 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:

< 2 mm max. 10%

VERPACKUNG, NETTOINHALT:

- Karton mit PE-Innensack
- 18 kg netto

LAGERUNG UND HALTBARKEIT:

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