

 - KVB -	<b>Formular:</b>	<b>ID-Code:</b> F4.3-176
	Spezifikation Bratkartoffeln	<b>Rev.-Stand:</b> 001 / 08.01.2025
		<b>Seite:</b> 1 von 7

<b>Produktbezeichnung</b>	Bratkartoffeln gegart, pfannenfertig, QZBW
---------------------------	--

**Grundlage der Produktspezifikation:**

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 v. 25.10.2011  
Allgemeine Grundsätze der Information über Lebensmittel (Anhänge)

**Struktur der Spezifikation:**

1. Stammdaten
2. Bezeichnung/Herkunft
3. Artikeldaten
4. Produktbeschreibung
5. Zutatenliste/Zusammensetzung
6. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe/Hilfsstoffe
7. Allergene
8. Produktspezifische Merkmale
9. Nährwert-Deklaration
10. Haltbarkeit/Transport/Lagerung
11. Produktionscode/Kennzeichnung
12. Verpackung
13. Lebensmittelrechtliche Bestätigungen

1. Stammdaten	
<b>Hersteller</b>	<b>Wild GmbH</b> <b>Albert-Einstein-Straße 1</b> <b>D-75031 Eppingen</b> <b>Tel.: 07262 / 611-0</b> <b>Fax: 07262 / 611-206</b>
<b>Lieferant</b>	<b>Wild GmbH</b>
<b>Internet</b>	www.wild-eppingen.de
<b>E-Mail</b>	info@wild-eppingen.de

<b>Ersteller/ - Gruppe:</b>	MD	<b>Prüfung durch:</b>	TN	<b>Freigabe durch:</b>	MD
<b>Pfad:</b>	P:\IMS\02- KVB\3. Spezifikationen\Eigenware (Artikel)\Beilagen\F4.3-176 Spez. Bratkartoffeln QZBW gegart, pfannenfertig (50296, 50297).docx				



- KVB -

**Formular:**  
Spezifikation Bratkartoffeln

ID-Code: F4.3-176

Rev.-Stand: 001 / 08.01.2025

Seite: 2 von 7

## 2. Bezeichnung/Herkunft

<b>Produktbezeichnung</b>	Bratkartoffeln gegart, pfannenfertig, QZBW				
<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Bratkartoffeln gegart, pfannenfertig, QZBW				
<b>Zusatzangabe</b>	-				
<b>Verwendungszweck Produkt</b>	Nahrungsmittel - Zum menschlichen Verzehr bestimmt				
<b>Ursprungsland Hauptzutat</b>	Deutschland, Spanien, Frankreich, Ägypten				
<b>Produktionsland</b>	Deutschland				
<b>Rezeptur</b>	x	Eigene-Rezeptur	-	Kunden-Rezeptur (Name des Kunden)	
<b>Herkunft</b>	x	Eigenware	-	Handelsware	
<b>Ökologische Herkunft (Bio)</b>	x	Nein	-	Ja (Bio-Erzeugnis gemäß EG-Verordnung Nr. 834/2007)	

## 3. Artikeldaten

Artikel-Nummer	Kaliber in mm	Inhalt EE	GTIN: Einzel-Einheit	Verpackungs-Einheit	Umverpackung	GTIN: Verkaufseinheit	Ladungsträger
50296	-	2 Kg	4056838502960	6	Karton	4056838552965	-
50297	-	2 Kg	4056838502977	12	EPS-Kiste	4056838552972	-



- KVB -

**Formular:**  
Spezifikation Bratkartoffeln

ID-Code: F4.3-176

Rev.-Stand: 001 / 08.01.2025

Seite: 3 von 7

**4. Produktbeschreibung**

<b>Beschreibung</b>	pfannenfertig zubereitete Bratkartoffeln		
<b>Angaben zum Produkt</b>	Gekühlt		
<b>Technologie</b>	Rohe Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in Scheiben geschnitten, mit Zwiebeln und Gewürzen verfeinert. Im Beutel pasteurisiert.		
<b>Produktgruppe</b>	Beilagen		
<b>Kocheigenschaft</b>	-	vorwiegend festkochend	- festkochend
<b>Convenience-Grad</b>	Gegart		
<b>Kostformen Ernährungsformen</b> Ethische, moralische oder gesundheitliche Ernährungsaspekte	<b>Vegetarisch</b>	Ja	
	<b>Vegan</b>	Ja	
	<b>Jodsalz</b>	Nein	
	<b>Speisesalz</b>	Ja	
	<b>Alkoholfrei laut Rezeptur*</b>	Ja	
	<b>Glutenfrei laut Rezeptur*</b>	Ja	
	<b>Lactosefrei laut Rezeptur*</b>	Ja	
<b>Sensorik</b>	<b>Aussehen</b>	Hellgelb	
	<b>Geruch</b>	Arttypisch	
	<b>Geschmack</b>	Nach Kartoffeln	
	<b>Konsistenz</b>	Homogene, stückige, weiche Kartoffelscheiben	
<b>Zubereitungsempfehlung</b>	Vor Verzehr erwärmen		
<b>Allgemeines (bei Bedarf)</b>	-		

\* alkoholfrei, glutenfrei, lactosefrei: lt. Rezeptur nicht zugesetzt; nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

**5. Zutatenliste/Zusammensetzung**

Zutaten	Anteile wertbestimmender Zutaten (QUID in %)
<b>Kartoffeln</b>	94%
<b>Rapsöl</b>	Kein wertbestimmender Anteil
<b>Speisesalz</b>	Kein wertbestimmender Anteil
<b>Zwiebeln</b>	Kein wertbestimmender Anteil
<b>Gewürze</b>	Kein wertbestimmender Anteil

**6. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe/Hilfsstoffe (gemäß ZzulV)**

E-Nummer/Bezeichnung	Klassenbezeichnung
-	



- KVB -

**Formular:**  
Spezifikation Bratkartoffeln

ID-Code: F4.3-176

Rev.-Stand: 001 / 08.01.2025

Seite: 4 von 7

### 7. Allergene

Allergene Zutat - Gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können (gesetzlich vorgeschriebene Auflistung der Allergene)	Enthalten (gemäß Rezeptur)		Spuren von Kreuz- kontamination möglich
	Ja	Nein	
<b>Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme)</b> sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, außer: Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose, Maltodextrine auf Weizenbasis, Glukosesirupe auf Gerstenbasis, Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke		x	Ja
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	Nein
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse;</b>		x	Ja
<b>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:</b> Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird, Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird		x	Nein
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	Nein
<b>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:</b> vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett, natürliche gemischte Tocopherole(E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha- Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen, aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester, aus Pflanzenösterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen		x	Nein
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer:</b> Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke, Lactit		x	Ja
<b>Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Queenslandnüsse</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer: Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke		x	Nein
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	Ja
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	Ja
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	Nein
<b>Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben)</b>		x	Ja
<b>Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	Nein
<b>Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	Nein



- KVB -

**Formular:**  
Spezifikation Bratkartoffeln

ID-Code: F4.3-176

Rev.-Stand: 001 / 08.01.2025

Seite: 5 von 7

### 8. Produktspezifische Merkmale

Bei den aufgeführten Werten handelt es sich um Durchschnittswerte über einem längeren Zeitraum

Chemische Merkmale	Wert	
pH-Wert	-	
Mikrobiologische Merkmale (gemäß Kundenanforderung)	Richtwert (KbE/g)	Grenzwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	1 x 10 <sup>6</sup>	-
<i>Enterobacteriaceae</i>	5 x 10 <sup>2</sup>	5 x 10 <sup>3</sup>
<i>Escherichia coli</i>	1 x 10 <sup>1</sup>	1 x 10 <sup>2</sup>
Koagulase-positive Staphylokokken	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
Präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
<i>Clostridium perfringens</i>	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella</i>	-	n.n. in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	-	1 x 10 <sup>2</sup>

### 9. Nährwert-Deklaration (gemäß VO EU Nr. 1169/2011 in 100 g)

Energie	Wert	Einheit
Brennwert (kJ)	437	kJ
Brennwert (kcal)	104	kcal
Fett - davon:	4,1	g
- gesättigte Fettsäuren	0,4	g
Kohlehydrate - davon:	14,3	g
- Zucker	0,9	g
Eiweiß (Protein)	2,0	g
Salz	0,80	g
<b>Vitamine</b>	Wesentliche Vorkommen von Vitaminen in der primär wertbestimmenden Zutat Kartoffeln: Vitamin C, Niacin, Vitamin B1, Vitamin B2, Vitamin B6, Folsäure	
<b>Mineralstoffe</b>	Wesentliche Vorkommen von Mineralstoffen/Spurenelementen in der primär wertbestimmenden Zutat Kartoffeln: Kalium, Phosphor, Magnesium, Kalzium, Natrium, Eisen, Mangan	



- KVB -

**Formular:**  
Spezifikation Bratkartoffeln

**ID-Code:** F4.3-176  
**Rev.-Stand:** 001 / 08.01.2025  
**Seite:** 6 von 7

### 10. Haltbarkeit/Transport/Lagerung

<b>Mindesthaltbarkeitslaufzeit</b>	60 Tage (in original verschlossener Verpackung)
<b>Restlaufzeit</b>	35 Tage (Anliefertag = Tag 1)
<b>Geöffnete Originalpackung</b>	Bei Nichtgebrauch wieder fest verschließen
<b>Geöffnete Packung</b>	Innerhalb von 1 - 2 Tagen aufbrauchen
<b>Kühltemperatur</b>	Minimum +2° C bis Maximum +6° C
<b>Transport</b>	Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden (Bei Minimum +2° C bis Maximum +6° C)
<b>Lagerungstemperatur</b>	Bei Minimum +2° C bis Maximum +6° C
<b>Lagerbedingungen</b>	Trocken, dunkel, hygienisch, frei von Kontamination, kühl gemäß Lagerungstemperatur, frostfrei

### 11. Produktionscode/Kennzeichnung

<b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b>	MHD-Aufdruck auf Verpackung: Datum (Tag-Monat-Jahr)
<b>MHD-Sollvorgabe Kunde</b>	-
<b>MHD-Aufdruck/Angaben</b>	Thermotransferdruck auf Verpackungsfolie
<b>Produktions-Datum/Zeit</b>	Ermittlung: MHD-Aufdruck auf Verpackung minus Mindesthaltbarkeitslaufzeit (= Produktionstag-Monat-Jahr)

### 12. Verpackung

<b>Art des Gebindes</b>	Beutel
<b>Deckel</b>	-
<b>Etikett</b>	Folienaufdruck, Etikett



- KVB -

**Formular:**  
Spezifikation Bratkartoffeln

**ID-Code:** F4.3-176

**Rev.-Stand:** 001 / 08.01.2025

**Seite:** 7 von 7

### 13. Lebensmittelrechtliche Erklärung

<b>Produkt</b>	<p>Das Produkt wird auf der Grundlage der gültigen lebensmittelrechtlichen Verordnungen und Gesetze produziert.</p> <p>Die Rohware und das fertige Produkt werden unter hygienisch einwandfreien Bedingungen verarbeitet, produziert, gelagert und transportiert.</p> <p>Der gesamte Lebensmittel-Herstellungsketteunterliegt der ständigen Überwachung durch ein betriebseigenes zertifiziertes Qualitätsmanagement-System, einem Monitoring-Programm sowie den verschiedenen Kontrolle/Überwachungen durch dafür zuständige Behörden nach den gültigen Rechtsgrundlagen.</p>
<b>Gentechnik</b>	<p>Das Produkt entspricht den gesetzlichen Vorgaben</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Verordnung (EG) Nr. 1829/2003</li><li>- Verordnung (EG) Nr. 1830/2003</li></ul>
<b>Bestrahlung</b>	<p>Das Produkt ist gemäß den rechtlichen Vorgaben keiner nicht zugelassenen Bestrahlung mit ultravioletten oder ionisierenden Strahlen behandelt.</p>
<b>Verpackung</b>	<p>Die Verpackungen und Verpackungsmaterialien unserer Produkte sind lebensmittelgerecht bzw. für Lebensmittel geeignet und entsprechen den gültigen Lebensmittel-Verpackungsrichtlinien/Gesetze gemäß nationalen und EG Rechtsverordnungen.</p> <p>Die gemachten Angaben beruhen zum Teil auf Erklärungen unserer Lieferanten, die nach bester Sorgfalt von uns überprüft wurden. Aus diesem Grunde kann eine verschuldensunabhängige Haftung für diese Angaben nicht übernommen werden.</p>
<b>Allgemeine Hinweise</b>	<p>Diese Spezifikation ist EDV-gestützt und ohne Unterschrift gültig.</p>