

 - KVB -	Formular: Spezifikation Kartoffel	ID-Code: F4.3-276 Rev.-Stand: 005 / 08.04.2023 Seite: 1 von 7
--	---	--

Produktbezeichnung	Geschälte Kartoffeln fk, Parisienne 25-35mm, gekocht
---------------------------	--

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

Ersteller/ - Gruppe:	MCP	Prüfung durch:	SMW	Freigabe durch:	SMW
Pfad:	F:\IMS - Integriertes Managementsystem\Unternehmenshandbuch Neu\KVB\3. Spezifikationen\Eigenware (Artikel)\Kartoffel\Gegart\F4.3-276 Spez. Geschälte Kartoffeln fk, Parisienne 25-35mm, gekocht (50194, 50205).docx				

 - KVB -	Formular: Spezifikation Kartoffel	ID-Code: F4.3-276 Rev.-Stand: 005 / 08.04.2023 Seite: 2 von 7
--	---	--

2. Bezeichnung/Herkunft					
Produktbezeichnung	Geschälte Kartoffeln fk, Parisienne 25-35mm, gekocht				
Verkehrsbezeichnung	Geschälte Kartoffeln, gegart				
Zusatzangabe	-				
Verwendungszweck Produkt	Nahrungsmittel - Zum menschlichen Verzehr bestimmt				
Produktionsland	Deutschland				
Rezeptur	x	Eigene-Rezeptur	-	Kunden-Rezeptur (Name des Kunden)	
Herkunft	x	Eigenware	-	Handelsware	
Ökologische Herkunft (Bio)	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	Um-verpackung	GTIN: Verkaufs-Einheit	Ladungs-träger
50194	25-35	4 Kg	4056838501949	5	Kiste EPS	-	Nach Absprache
50205	25-35	4 Kg	4056838502052	3	Karton	-	Nach Absprache

 - KVB -	Formular: Spezifikation Kartoffel	ID-Code: F4.3-276 Rev.-Stand: 005 / 08.04.2023 Seite: 3 von 7
--	---	--

4. Produktbeschreibung				
Beschreibung	Geschälte Kartoffeln gegart			
Angaben zum Produkt	Gekühlt			
Technologie	Rohe Kartoffeln werden gewaschen, geschält, verpackt und anschließend gegart			
Produktgruppe	Wild Garkartoffeln ganz, messergeschält			
Kocheigenschaft	-	vorwiegend festkochend	x	festkochend
Convenience-Grad	Gegart			
Kostformen Ernährungsformen Ethische, moralische oder gesundheitliche Ernährungsaspekte	Vegetarisch	Ja		
	Vegan	Ja		
	Jodsalz	Nein		
	Speisesalz	Ja		
	Alkoholfrei laut Rezeptur*	Ja		
	Glutenfrei laut Rezeptur*	Ja		
	Lactosefrei laut Rezeptur*	Ja		
Sensorik	Aussehen	Hellgelb		
	Geruch	Arttypisch		
	Geschmack	Nach Kartoffeln		
	Konsistenz	Gegart		
Zubereitungsempfehlung	Kartoffeln erwärmen			
Allgemeines (bei Bedarf)	-			

* 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 %)
Kartoffeln	100%
Speisesalz	-

6. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe/Hilfsstoffe (gemäß ZzulV)	
E-Nummer/Bezeichnung	Klassenbezeichnung
-	

 - KVB -	Formular: Spezifikation Kartoffel	ID-Code: F4.3-276 Rev.-Stand: 005 / 08.04.2023 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	
Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) 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	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse;		x	Nein
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer: Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird, Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird		x	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer: vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett, natürliche gemischte Tocopherole(E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolazetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen, aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester, aus Pflanzenölesternen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen		x	Nein
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer: Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke, Lactit		x	Nein
Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Queenslandnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer: Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke		x	Nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben)		x	Ja
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	Nein
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	Nein

 - KVB -	Formular: Spezifikation Kartoffel	ID-Code: F4.3-276 Rev.-Stand: 005 / 08.04.2023 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 DGHM)	Richtwert (KbE/g)	Grenzwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	1 x 10 ⁶	-
<i>Enterobacteriaceae</i>	5 x 10 ²	5 x 10 ³
<i>Escherichia coli</i>	1 x 10 ¹	1 x 10 ²
Koagulase-positive Staphylokokken	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	1 x 10 ²	1 x 10 ³
<i>Clostridium perfringens</i>	1 x 10 ²	1 x 10 ³
<i>Salmonella</i>	-	n.n. in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	-	1 x 10 ²

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

Energie	Wert	Einheit
Brennwert (kJ)	290	kJ
Brennwert (kcal)	68	kcal
Fett - davon:	0,1	g
- gesättigte Fettsäuren	0,0	g
Kohlehydrate - davon:	14,0	g
- Zucker	1,0	g
Ballaststoffe	2,1	g
Eiweiß (Protein)	1,8	g
Salz	<0,13	g
Vitamine	Wesentliche Vorkommen von Vitaminen in der primär wertbestimmenden Zutat Kartoffeln: Vitamin C, Niacin, Vitamin B1, Vitamin B2, Vitamin B6, Folsäure	
Mineralstoffe	Wesentliche Vorkommen von Mineralstoffen/Spurenelementen in der primär wertbestimmenden Zutat Kartoffeln: Kalium, Phosphor, Magnesium, Kalzium, Natrium, Eisen, Mangan	

 - KVB -	Formular: Spezifikation Kartoffel	ID-Code: F4.3-276 Rev.-Stand: 005 / 08.04.2023 Seite: 6 von 7
--	---	--

10. Haltbarkeit/Transport/Lagerung

Mindesthaltbarkeitslaufzeit	50 Tage (in original verschlossener Verpackung)
Geöffnete Originalpackung	Bei Nichtgebrauch wieder fest verschließen
Geöffnete Packung	Innerhalb von 1 - 2 Tagen aufbrauchen
Kühltemperatur	Minimum +2° C bis Maximum +7° C
Transport	Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden (Bei Minimum +2° C bis Maximum +7° C)
Lagerungstemperatur	Bei Minimum +2° C bis Maximum +7° C
Lagerbedingungen	Trocken, dunkel, hygienisch, frei von Kontamination, kühl gemäß Lagerungstemperatur, frostfrei

11. Produktionscode/Kennzeichnung

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

12. Verpackung

Art des Gebindes	Vakuumbeutel
Deckel	-
Etikett	Foliendruck
Atmosphäre	Unter Schutzatmosphäre verpackt

 - KVB -	Formular: Spezifikation Kartoffel	ID-Code: F4.3-276 Rev.-Stand: 005 / 08.04.2023 Seite: 7 von 7
--	---	--

13. Lebensmittelrechtliche Erklärung	
Produkt	Das Produkt wird auf der Grundlage der gültigen lebensmittelrechtlichen Verordnungen und Gesetze produziert. Die Rohware und das fertige Produkt werden unter hygienisch einwandfreien Bedingungen verarbeitet, produziert, gelagert und transportiert. Der gesamte Lebensmittel-Herstellungskette unterliegt 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.
Gentechnik	Das Produkt entspricht den gesetzlichen Vorgaben - Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 - Verordnung (EG) Nr. 1830/2003
Bestrahlung	Das Produkt ist gemäß den rechtlichen Vorgaben keiner nicht zugelassenen Bestrahlung mit ultravioletten oder ionisierenden Strahlen behandelt.
Verpackung	Die Verpackungen und Verpackungsmaterialien unserer Produkte sind lebensmittelgerecht bzw. für Lebensmittel geeignet und entsprechen den gültigen Lebensmittel-Verpackungsrichtlinien/Gesetze gemäß nationalen und EG Rechtsverordnungen. 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.
Allgemeine Hinweise	Diese Spezifikation ist EDV-gestützt und ohne Unterschrift gültig.