

Produktspezifikation

Kartoffelstärke

Frießinger Mühle GmbH
Brühlstr. 13
74206 Bad Wimpfen
Tel: 0 70 63-97 97 0

Seite 1 von 3
29.01.2021
Revision: 1.4



1. Bezeichnung

Kartoffelstärke

2. Beschreibung:

Native Kartoffelstärke.

- a) Aussehen: weißes, glattes, feinmehliges Pulver
- b) Geruch: arteigen, ohne Fremdgeruch, nicht muffig
- c) Geschmack: neutral, ohne Fremdgeschmack
- d) Textur: feinmehlig
- e) Zolltarif-Nr.: 1108 1300

3. Herkunft

EU (Deutschland)

4. Zutaten

Kartoffelstärke

5. Gesetzliche Bestimmung

Das Produkt wird unter Berücksichtigung und Einhaltung der Bestimmungen des deutschen Lebensmittelrechts (LFGB) und des HACCP-Konzeptes hergestellt und entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

6. Transport- / Lagerbedingungen

- kühle und trockene Lagerung
- MHD: unter genannten Voraussetzungen mind. 18 Monate
- RLZ: unter genannten Voraussetzungen mind. 15 Monate

7. Verpackung

10 kg

Das verwendete Verpackungsmaterial entspricht der VO (EU) 1935/2004, VO (EU) 10/2011 und allen weiteren relevanten Bestimmungen der EU und Deutschlands in der jeweils gültigen Fassung und ist in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt.

Produktspezifikation Kartoffelstärke	Frießinger Mühle GmbH Brühlstr. 13 74206 Bad Wimpfen Tel: 0 70 63-97 97 0 Seite 2 von 3 29.01.2021 Revision: 1.4	
---	---	---

8. Analytische Daten

a) mikrobiologische Daten

Kriterium	maximaler Wert	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl	50 000	KbE/g	§ 64 LFGB
Hefen und Schimmel	500	KbE/g	§ 64 LFGB
Enterobacteriaceae	100	KbE/g	§ 64 LFGB
Escherichia coli	n.n.	KbE/g	§ 64 LFGB
Salmonellen	neg. in 25	lg	§ 64 LFGB

b) Produktspezifische Werte*

Parameter	Wert	Einheit	Methode
Feuchtigkeit	< 21	%	Infrarotfeuchtemessgerät
ph-Wert	6,5 – 8,5	-	-

c) Nährwerte*

	pro 100 g Trockenprodukt
Brennwert (kcal/kJ)	320 / 1360
Fett (g)	< 0,1
davon gesättigte Fettsäuren (g)	< 0,1
Kohlenhydrate (g)	80
davon Zucker (g)	< 0,1
Ballaststoffe (g)	< 0,5
Eiweiß (g)	< 0,1
Salz (g)	0,025

* Diese Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

8. Rückstände und GMO

Rückstandsanalytik und Mikrobiologie entsprechen den jeweiligen Höchstmengen-Verordnungen bzw. den Empfehlungen der DGHM. Das Produkt ist des Weiteren frei von genmanipuliertem Material gemäß GMO-Verordnung EG/1829/2003 und EG/1830/2003.

Produktspezifikation Kartoffelstärke	Frießinger Mühle GmbH Brühlstr. 13 74206 Bad Wimpfen Tel: 0 70 63-97 97 0 Seite 3 von 3 29.01.2021 Revision: 1.4	
---	--	---

9. Allergene

Potentielle Allergene Stoffe nach Anhang II Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	Im Produkt enthalten		Eventuell Kreuz- kontamination möglich		wenn ja, aus welcher Zutat
	ja	nein	ja	nein	
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch- und Milcherzeugnisse (incl. Lactose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesam und Sesamerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid (SO ₂) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, als SO ₂ angegeben.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sonstiges	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Das Produkt besitzt Lebensmittelqualität. Ist eine Änderung des Produktes vorgesehen, so wird dies mit dem Kunden vereinbart.

Frießinger Mühle GmbH

Qualitätssicherung