

Artikel	KART. GESCH. RISOLEE 5KG KOPPOLD		
Marke (Eigenmarke)			
Artikelnummer	23800111		
Artikelbeschreibung	Kartoffeln geschält, roh, Risolee		
Abpackung / Nettogewicht	1 x 5		
Gebinde / Einheit (kg//St.)	kg		
Direktverpackung	Vakuumverpackung		
Verpackungsmaterial			
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers		
Hersteller	Kartoffel Koppold GmbH		
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, IFS Broker, BIO		
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)			
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei +4 °C bis +8 °C		
Zutatenliste	Kartoffeln, Trinkwasser. Waschbad: Trinkwasser mit Lebensmittelwaschmischung - Zitronensäure, Natriummetabisulfit *, Magnesium, Calcium, Kalium. *unter dem Grenzwert, nicht deklarierungspflichtig		
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
Energie (kJ / kcal)	298 / 70		
Fett			
gesamt	0,10		
gesättigte Fettsäuren	0,00		
Kohlenhydrate			
gesamt	14,80		
davon Zucker	0,80		
Eiweiß	2,00		
Salz	0,00		
<u>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</u>			
	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	

Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Dinkel	x
Gerste	x
Hafer	x
Kamut	x
Roggen	x
Weizen	x
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose	x
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Cashewnüsse	x
Haselnüsse	x
Macadamia- oder Queenslandnüsse	x
Mandeln	x
Paranüsse	x
Pecannüsse	x
Pistazien	x
Walnüsse	x
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂	x
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x
<u>Zusatzstoffe</u>	
	ja nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher	x

chininhaltig	X
coffeinhaltig	X
enthält eine Phenylalaninquelle	X
geschwärzt	X
geschwefelt	X
gewachst	X
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	X
mit Antioxidationsmittel	X
mit Aromastoffen	X
mit Azofarbstoffen	X
mit Emulgatoren	X
mit Farbstoff	X
mit Geschmacksverstärker	X
mit Konservierungsstoff	X
mit Nitrat	X
mit Nitritpökelsalz	X
mit Phosphat	X
mit Süßholzextrakt	X
mit Süßungsmittel(n)	X
taurinhaltig	X
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)	X

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		X
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		X
Bio		X
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch		X
lactosefrei	X	
glutenfrei	X	
gentechnisch verändert		X

Verwendungszweck

Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x

Zubereitungshinweis

Die rohen Kartoffeln ca. 30 Min. leise in Wasser kochen oder ca. 70 Min unter Dampf garen – Größe ca. 40/50 mm. Bei größeren bzw. kleineren Kartoffeln erhöht/verringert sich die Kochzeit entsprechend. Garprobe! Danach zum sofortigen Verzehr oder zur Weiterverarbeitung geeignet.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	hellgelb – kartoffeleigene Farbe
Geruch	frisch, arttypisch nach Kartoffeln
Geschmack	frisch, arttypisch nach Kartoffeln
Konsistenz	arttypisch

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	5 x 10 ⁷
Escherichia coli (KbE/g)	10 ²
Enterobacteriaceae (KbE/g)	10 ⁵
Hefen (KbE/g)	10 ⁵
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	10 ²
Listeria monocytogenes (KbE/g)	10 ²
Milchsäurebakterien (KbE/g)	10 ⁴
Salmonella in (KbE/g)	nicht nachweisbar in 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	10 ³