

Artikel BIO GARKART. WÜRFEL 13MM 5KG

HOFFMANN

Marke (Eigenmarke)

Artikelnummer 23811030

Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung geschälte Bio Kartoffeln, gegart, Würfel

13-mm-Schnitt

Abpackung / Nettogewicht 1 x 5

Gebinde / Einheit (kg/l/St.) kg

Direktverpackung Beutel

Verpackungsmaterial PA/PE Folie lebensmittelecht

unter Schutzatmosphäre verpackt

Kennzeichnung Direktverpackung Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher

Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name

und Anschrift des Herstellers

Hersteller Hoffmann Kartoffelveredelung GmbH

Zertifizierungsstatus Hersteller ISO 22000, BIO

Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)

Aufbewahrungshinweis/ Lager- und

Transportbedingungen

+2 °C bis +7 °C

Zutatenliste geschälte Biokartoffeln

Nährwertangaben in g

Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend

je 100g / ml Quelle / Bestimmung: eigene Analysen, allg. Nährwerttabelle

Energie (kJ / kcal) 287 / 69

Fett

gesamt 0,10 gesättigte Fettsäuren 0,00

Kohlenhydrate

gesamt 14,20 davon Zucker 0,60

Eiweiß 2,00

Salz 0,04

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden nicht Angabe Inhaltsstoff vorhanden

Die gemachten Angaben entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Änderungen vorbehalten. Stand: 07.07.2022

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch. Die Verarbeitung des Produkts erfolgt nach GMO-/HACCP-Grundsätzen.

1 von 4



Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Х	
Dinkel	х	
Gerste	х	
Hafer	х	
Kamut	х	
Roggen	х	
Weizen	х	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	х	
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	х	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose	X	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	х	
Cashewnüsse	х	
Haselnüsse	х	
Macadamia- oder Queenslandnüsse	х	
Mandeln	х	
Paranüsse	х	
Pecannüsse	х	
Pistazien	х	
Walnüsse	х	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	х	
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2	х	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	х	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	х	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	х	
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Х	
Zusatzstoffe		

Die gemachten Angaben entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Änderungen vorbehalten. Stand: 07.07.2022

Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch. Die Verarbeitung des Produkts erfolgt nach GMO-/HACCP-Grundsätten.

ja

Χ

nein



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

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		Х
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		Х
Bio	х	
Ernährungsformen		
Halal		х
Koscher		Х
Vegan	Х	
vegetarisch	Х	
lactosefrei	Х	
glutenfrei	Х	



gentechnisch verändert		Х	
Verwendungszweck			_
Backofen geeignet		х	
Convectomat geeignet	Х		_
Dämpfer geeignet	Х	_	
Friteuse geeignet		Х	_
Mikrowelle geeignet		х	_
Pfanne geeignet	Х		_
WOK geeignet		х	_
Kochtopf geeignet		х	_
Zubereitungshinweis	küchenfertig zur Verarbeitung		
Sensorische Eigenschaften			
Aussehen		eschnittene gelb bis gelb	Kartoffeln, Schnittstärke ca. 13mm,
Geruch	frisch		
Geschmack	natürlicher	Kartoffelges	chmack
Konsistenz	arteigen		
Mikrobiologische Daten			
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)			
Escherichia coli (KbE/g)			
Enterobacteriaceae (KbE/g)			
Hefen (KbE/g)			
Koagulase-pos. Staphylokkoken (KbE/g)			
Listeria moncygetes (KbE/g)			
Milchsäurebakterien (KbE/g)			
Salmonella in (KbE/g)			
Schimmelpilze (KbE/g)			