

 Köckter Weg 7, 38486 Klötze / OT Kusey	Fertigwarenspezifikation <b>Frisch geschälte Kartoffeln,          schonend gegart</b>  <b>„GOLDSTÜCKE“</b>	Dokument-Nr.: FW 023 Datum: 05.09.2013 Version: 01 Seite: Seite 1 von 2

Produktbeschreibung	Frisch geschälte, festkochende Kartoffeln, schonend gegart Sauber, praktisch frei von Putzfehlern, Markigkeit (Flecken) und schädlingsbefallenen Stellen	
Produktvarianten bzw. Schnittformen	Ganz 28-40mm (Drilling) oder geschnitten (mittlere Größe)	
Verpackung	4kg PE-PA Beutel heiß versiegelt, vakuumiert abgepackt In EPS-Steigen auf Paletten verpackt, Palettensicherung Stretchfolie	
Sensorische Merkmale	Aussehen:	gelb- bis dunkelgelbfleischige ganze oder halbierte Kartoffeln
	Konsistenz:	vorgegarte Kartoffeln mit mittlerer Bißfestigkeit
Geruch/Geschmack	typisch für frisch geschälte, vorgegarte Kartoffeln ohne Abweichungen	
Mikrobiologische Merkmale	Aerobe Gesamtkeimzahl	< 5 x 10 <sup>3</sup> KbE/g
	Salmonellen	negativ in 25g
	E.coli	< 10 KbE/g
Prozessbeschreibung	<p>Die Kartoffeln werden nach erfolgter Wareneingangsprüfung nach ihrer Größe kalibriert und für die Produktion bereitgestellt. Bei der Verarbeitung werden diese zunächst gewaschen, von Fremdkörpern (Steinen etc.) befreit und im Kaltschälverfahren unter Zugabe von Trinkwasser mechanisch vor- und nachgeschält. Nach der mehrfachen vollautomatischen Kontrolle erfolgt eine manuelle Nachverlesung sowie ein Nachputzen der Kartoffeln von Hand. Nach den Schneidvorgängen (wenn erforderlich) werden die Kartoffeln in frischem, gekühltem Trinkwasser vollautomatisch gewaschen, kurz abgetropft, verwogen, verpackt und gekennzeichnet.</p> <p>Hinsichtlich der Vermeidung von Kontaminationen mit metallischen Fremdkörpern durchläuft jeder verpackte Beutel nach der Packmaschine einen Metalldetektor. Danach werden die verpackten Kartoffeln mittels Wasserdampf schonend gegart und abschließend in mehreren Stufen abgekühlt.</p>	
Kennzeichnung	Hersteller, Artikelbezeichnung, Nettogewicht, Lager- und Transporttemperatur (+4°C bis +8°C), Mindesthaltbarkeitsdatum	
Zutaten	Kartoffeln	
Zusatzstoffe	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe enthalten	

erstellt:	geprüft:	freigegeben:
J. Schieferdecker	J. Schieferdecker	O. Boyke

Verteiler: Produktion

Änderungsgrund: Neuerstellung

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig!

 <p>Köckter Weg 7, 38486 Klötze / OT Kusey</p>	<p>Fertigwarenspezifikation  <b>Frisch geschälte Kartoffeln,          schonend gegart</b>  <b>„GOLDSTÜCKE“</b></p>	<p>Dokument-Nr.: FW 023          Datum: 05.09.2013          Version: 01          Seite: Seite 2 von 2</p>
--	--	---

**Allergene**  
(laut Anhang IIIa RL 2003/89/EG)

Nicht enthalten

**Haltbarkeit**

Bei gekühlter Lagerung: 28 Tage  
Restlaufzeit bei Anlieferung: 21 Tage

**Transport- und Lagerbedingungen**

Die Temperatur von +4°C bis +8°C ist während der gesamten Lagerung und des Transportes einzuhalten.

**Zubereitungsempfehlung**

**Hinweis:** Die im Beutel vorhandene, leicht trübe Flüssigkeit ist eine Mischung aus Wasser, Stärke und Eiweiß, die somit nur aus den Inhaltsstoffen unserer Kartoffeln besteht. Da die Kartoffeln im verpackten Beutel gegart werden, ist dieser Flüssigkeitsaustritt absolut natürlich und leider technologisch unvermeidbar!

Wir empfehlen daher, die Kartoffeln nach der Entnahme kurz mit kaltem Wasser abzuspülen. Danach entweder

- für 5 Minuten in leicht gesalzenem, kochendem Wasser
- für 3-4 Minuten bei 800W in der Mikrowelle oder
- 5 Minuten im Konvektomaten

erhitzen.

**Produktvorteile:**

Durch das schonende Garen im geschlossenen Beutel werden optimale geschmackliche Eigenschaften beibehalten und somit eine bessere Erhaltung aller Inhaltsstoffe gewährleistet. Auch ermöglicht die Festigkeit dieser Ware eine vielseitige Verwendung in der Küche. Ebenso wird durch die äußerst kurze Zubereitungszeit, die verlängerte Haltbarkeit und die Verwendung auch bereits geöffneter Beutel (gut verschliessen und kühl lagern) am Folgetag die Flexibilität im gastronomischen Gewerbe deutlich erhöht!

erstellt:	geprüft:	freigegeben:
J. Schieferdecker	J. Schieferdecker	O. Boyke

Verteiler: Produktion

Änderungsgrund: Neuerstellung

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig!