
 <p>Köckter Weg 7, 38486 Klötze / OT Kusey</p>	<p>Fertigwarenspezifikation  <b>Frisch geschälte Kartoffeln,  gescheibt  schonend gegart  „GOLDSTÜCKE“</b></p>	<p>Dokument-Nr.: FW 025  Datum: 05.09.2013  Version: 01  Seite: Seite 1 von 2</p>
--	--	---

Produktbeschreibung	Frisch geschälte, vorwiegend festkochende Kartoffeln, geschnitten in gleichmäßige Scheiben von 5mm Dicke und schonend gegart Sauber, praktisch frei von Putzfehlern, Markigkeit (Flecken) und schädlingsbefallenen Stellen	
Produktvarianten bzw. Schnittformen	Scheiben von 5mm Dicke in leicht variierender Größe	
Verpackung	4kg PE-PA Beutel heiß versiegelt, vakuumiert abgepackt In EPS-Steigen auf Paletten verpackt, Palettensicherung Stretchfolie	
Sensorische Merkmale	Aussehen:	gelb- bis dunkelgelbfleischige, in Scheiben geschnittene 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	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 dem Schneiden werden die Kartoffeln in frischem, gekühltem Trinkwasser vollautomatisch gewaschen, kurz abgetropft, verwogen, verpackt und gekennzeichnet. 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.	
Kennzeichnung	Hersteller, Artikelbezeichnung, Nettogewicht, Lager- und Transporttemperatur (+4°C bis +8°C), Mindesthaltbarkeitsdatum	

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,  gescheibt  schonend gegart  „GOLDSTÜCKE“</b></p>	<p>Dokument-Nr.: FW 025  Datum: 05.09.2013  Version: 01  Seite: Seite 2 von 2</p>
--	--	---

Zutaten	Kartoffeln
Zusatzstoffe	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe enthalten
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	<p><b>Hinweis:</b> Die im Beutel vorhandene, leicht milchige, viskose Flüssigkeit ist eine Mischung aus Wasser, Stärke und Eiweiß, die somit nur aus den Inhaltsstoffen unserer Kartoffeln besteht und gleichermaßen dafür sorgt, das die Scheiben im gekühlten Zustand etwas aneinanderhaften. Da die Kartoffeln im verpackten Beutel gegart werden, ist dieser Flüssigkeitsaustritt absolut natürlich und technologisch unvermeidbar!</p> <p>Wir empfehlen, die entnommenen Scheiben kurz in kochendem, leicht gesalzenem Wasser zu erhitzen (der vorhandene Stärkeverbund zwischen den Scheiben löst sich), mit kaltem Wasser abzuschrecken und kurz abtropfen zu lassen.</p>
Produktvorteile:	<p>Durch das schonende Garen im geschlossenen Beutel werden optimale geschmackliche Eigenschaften erzielt und gleichzeitig eine bessere Erhaltung aller Inhaltsstoffe gewährleistet.</p> <p>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!</p>

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