

 <p>Köckter Weg 7, 38486 Klötze / OT Kusey</p>	<p>Fertigwarenspezifikation Frisch geschälte Kartoffeln, gewürfelt schonend gegart „GOLDSTÜCKE“</p>	<p>Dokument-Nr.: FW 024 Datum: 05.09.2013 Version: 01 Seite: Seite 1 von 2</p>
--	--	---

Produktbeschreibung	Frisch geschälte, vorwiegend festkochende Kartoffeln, zerkleinert in gleichmäßige Würfel in 2 Größen und schonend gegart Sauber, praktisch frei von Putzfehlern, Markigkeit (Flecken) und schädlingsbefallenen Stellen
Produktvarianten bzw. Schnittformen	Würfel in einer Größe von 10x10x10mm oder 20x20x20mm
Verpackung	4kg PE-PA Beutel heiß versiegelt, vakuumiert abgepackt In EPS-Steigen auf Paletten verpackt, Palettensicherung Stretchfolie
Sensorische Merkmale	Aussehen: gelb- bis dunkelgelb fleischige gewürfelte Kartoffeln Konsistenz: vorgegarte Kartoffeln mit mittlerer Bißfestigkeit
Geruch/Geschmack	typisch für frisch geschälte, vorgegarte Kartoffeln ohne Abweichungen
Mikrobiologische Merkmale	Aerobe Gesamtkeimzahl < 5 x 10 ³ 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 den Schneidevorgängen 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
Zutaten	Kartoffeln

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 Frisch geschälte Kartoffeln, gewürfelt schonend gegart „GOLDSTÜCKE“</p>	<p>Dokument-Nr.: FW 024 Datum: 05.09.2013 Version: 01 Seite: Seite 2 von 2</p>
--	--	---

Zusatzstoffe Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe enthalten

Allergene Nicht enthalten
(laut Anhang IIIa RL 2003/89/EG)

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 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 Würfel im gekühlten Zustand etwas aneinanderhaften. Da die Kartoffeln im verpackten Beutel gegart werden, ist dieser Flüssigkeitsaustritt absolut natürlich und technologisch unvermeidbar!

Je nach gewünschtem Verwendungszweck empfehlen wir unterschiedliche Vorgehensweisen bei der Zubereitung:

Sollten die vorgegarten Würfel als Einlage für **Suppen oder Eintöpfe** dienen, ist eine direkte Entnahme aus der Verpackung zu empfehlen. Die vorhandene Stärke kann sofort zur leichten Bindung genutzt werden und gleichermaßen wird die sensorische Kartoffelnote im Produkt verstärkt.

Bei Verwendung in **Kartoffelsalaten** empfehlen wir die entnommenen Würfel kurz in kochendem, leicht gesalzenem Wasser zu erhitzen (der vorhandene Stärkeverbund zwischen den Würfeln löst sich), mit kaltem Wasser abzuschrecken und kurz abtropfen zu lassen.

Produktvorteile: Durch das schonende Garen im geschlossenen Beutel werden optimale geschmackliche Eigenschaften erzielt und gleichzeitig 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