

### **1. Produktbezeichnung**

Schälkartoffeln

### **2. Produktbeschreibung**

geschälte Kartoffeln: halbiert, geviertelt, gescheibt, gewürfelt, geraspelt

### **3. Konservierung**

behandelt mit Natriumbisulfit (E223)

**maximal 10 mg/kg Kartoffeln SO<sub>2</sub> nachweisbar,**

**(entsprechend Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln sind**

**maximal 100 mg/kg Kartoffeln erlaubt)**

### **4. Verpackung**

in Folienbeutel lose bzw. vakuumgezogen in 2,5 kg; 5 kg und 10 kg

### **5. Rohmaterial**

Speisekartoffeln

### **6. Kochtyp**

vorwiegend festkochend

### **7. Transport- und Lagerbedingungen**

gekühlt bei 4°C bis 8°C

### **8. Haltbarkeit**

Gekühlt mindestens 4 Tage

### **9. Etikettenaufkleber**

- Angaben:
1. Firma und Anschrift
  2. Produktbezeichnung
  3. Klasse und Einfüllgewicht
  4. Angaben zur Konservierung
  5. Kochtyp
  6. Mindesthaltbarkeit

Die Produktion erfolgt mit der erforderlichen Sorgfalt und unter Anwendung der für die Gewährleistung der Lebensmittelhygiene notwendigen Erfordernisse.