

1. Produktbezeichnung

Schälkartoffeln

2. Produktbeschreibung

geschälte Kartoffeln: ganze Kartoffeln, Drillinge, Große Runde

3. Konservierung

behandelt mit Natriumbisulfit (E223)

maximal 50 mg/kg Kartoffeln SO₂ nachweisbar, entsprechend Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln

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.