

Burgi's GmbH	<p style="text-align: center;"><b>Qualitätsmanagement</b></p> <p style="text-align: center;"><b>HACCP - Dokument Nr. HA10End80</b></p> <p style="text-align: center;">Endproduktspezifikation Kartoffelklöße TK , Burgi's 90g</p>	<p>Kapitel: 09</p> <p>Datum: 13.02.14</p> <p>Ausgabe: 2</p> <p>Seite: 1 von 3</p>
--------------	---	---

**Spezifikation Geformte Kartoffelklöße (aus frischen Kartoffeln),  
90g, tiefgekühlt**



**1. Artikelnummer:** 451 (NK 80)

**2. Produktbeschreibung**

Hellgelbe vorgeformte, tiefgefrorene Kartoffelklöße aus frisch geriebenen Kartoffeln, versetzt mit konsistenzgebenden Zutaten. - geschwefelt

Stückgewicht: 90g

**3. Lebensmittelrechtliche Anforderungen**

Das Produkt entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz in der jeweils gültigen Fassung.

Alle in dieser Spezifikation gemachten Angaben entsprechen dem derzeitigen Stand. Änderungen zur weiteren Verbesserung des Produktes behalten wir uns vor.

**3a. Gentechnik**

Das Produkt ist gemäß den Verordnungen (EG) 1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

**4. Sensorik**

Aussehen: homogener, fasriger Kartoffelknödel

Farbe: hellgelb

Geruch: produkttypisch, frisch, nach Kartoffeln, ohne Fremdgeruch

Geschmack: produkttypisch, frisch, nach Kartoffeln, ohne Fehlgeschmack

Textur: im verzehrsfähigem Zustand: locker

**5. Zutatenliste**

Speisekartoffeln\* 78%, Kartoffelstärke, Trinkwasser, Speisesalz, Säuerungsmittel Citronensäure, Antioxidationsmittel **Natriummetabisulfit**.

\*aus dem Programm Geprüfte Qualität-Bayern

**Das Produkt enthält folgende allergene Inhaltsstoffe** (gem. LMI-VO 1169/2011 Anhang II):

Schwefeldioxid und Sulfite (> 10ppm) (Natriummetabisulfit)

**6. Zubereitung**

Verwendung für den allgemeinen Verzehr geeignet (kein Diät- oder Spezialprodukt).

Die Knödel sind küchenfertig und dürfen nicht aufgetaut werden. Einfach in gefrorenem Zustand in gesalzenes, kochendes Wasser geben und etwa 30-35 Minuten ziehen lassen.

Die Klöße müssen sich an der Wasseroberfläche frei bewegen können.

<b>Burgi's GmbH</b>	<b>Qualitätsmanagement</b> <b>HACCP - Dokument Nr. HA10End80</b> <b>Endproduktspezifikation Kartoffelklöße TK , Burgi's 90g</b>	<b>Kapitel: 09</b> <b>Datum: 13.02.14</b> <b>Ausgabe: 2</b> <b>Seite: 2 von 3</b>
---------------------	---	--

## 7. Chem./physikal. Analyse

### **Durchschnittliche Zusammensetzung:**

(Das Produkt wird aus natürlichen Rohstoffen hergestellt. Die Zusammensetzung unterliegt damit den für diese Produktgruppe üblichen Schwankungen)

Trockensubstanz:	30- 35 g/100g		
Brennwert:	552 kJ/100g (130 kcal/100g)		
Fett:	<0,1 g/100 g	davon gesättigte Fettsäuren:	<0,1 g/100 g
Kohlenhydrate:	29,9 g/100 g	davon Zucker:	0,5 g/100 g
Ballaststoffe:	1,4 g/100 g		
Eiweiß:	1,7 g/100 g		
Natrium:	0,64 g/100g	Salz:	1,60 g/100g
Schweflige Säure:	max. 100 mg/kg		
Sorbinsäure:	---		
pH-Wert:	5,0 –5,4		

## 8. Mikrobiologische Analyse

	<b>Richtwert</b>	<b>Warnwert</b>
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl:	$1,0 \times 10^6$ KbE/g	
Hefen:		$1,0 \times 10^4$ KbE/g
Schimmel:		$1,0 \times 10^4$ KbE/g
Enterobacteriaceae:	$1,0 \times 10^2$ KbE/g	$1,0 \times 10^4$ KbE/g
Salmonellen:		n. n. in 25 g

## 9. Mindesthaltbarkeit/Restlaufzeit:

Die Restlaufzeit beträgt 240 Tage bei einer Lagertemperatur < - 18°C ohne Kühlkettenunterbrechung.

## 10. Verpackung

Folienbeutel aus PE bzw. Karton

Versandeinheit:

5 x 20 x 90 g/Karton      72 Karton/Palette      (Art.nr. 451) PG-EAN      4009268 094512

erstellt: _____ Datum, Zeichen	geprüft: _____ Datum, Zeichen	freigegeben: _____ Datum, Zeichen
-----------------------------------	----------------------------------	--------------------------------------