

|                    |   |  |
|--------------------|---|--|
| <b>Burgis GmbH</b> | <b>Qualitätsmanagement</b><br><br><b>HACCP - Dokument Nr. HA09End70b</b><br><b>Endproduktspezifikation Kartoffelklöße frisch Burgis</b> | <b>Kapitel: 09</b><br><b>Datum: 17.01.18</b><br><b>Ausgabe: 8</b><br><b>Seite: 1 von 2</b> |
|--------------------|---|--|

**Spezifikation Burgis Kartoffelklöße,**  
**(aus frischen Kartoffeln), à 90g**



**1. Artikelnummer:**     **690** (vormals 222)

**2. Produktbeschreibung**

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

Stückgewicht:           90g                   Packung: 1.800g (20 x 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, faseriger Kartoffelknödel  
Farbe:         hellgelb  
Geruch:        produkttypisch, frisch, nach Kartoffeln, ohne Fremdgeruch  
Geschmack:   produkttypisch, frisch, nach Kartoffeln, ohne Fehlgeschmack  
Textur:        im verzehrfähigen Zustand: locker

**5. Zubereitung**

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

Die Knödel in einen ausreichend großen Topf in kochendes Salzwasser geben. Mit Deckel mindestens 20 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.

**6. Zutatenliste**

Speisekartoffeln\* 78%, Kartoffelstärke, Speisesalz, Trinkwasser, Konservierungsstoff Kaliumsorbat, Verdickungsmittel Guarkernmehl, 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)

-----

|                    |   |  |
|--------------------|---|--|
| <b>Burgis GmbH</b> | <b>Qualitätsmanagement</b><br><br><b>HACCP - Dokument Nr. HA09End70b</b><br><b>Endproduktspezifikation Kartoffelklöße frisch Burgis</b> | <b>Kapitel: 09</b><br><b>Datum: 17.01.18</b><br><b>Ausgabe: 8</b><br><b>Seite: 2 von 2</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:     | 32-36 g/100 g               |                              |              |
| Brennwert (Energie): | 524 kJ/100g (124 kcal/100g) |                              |              |
| Fett:                | <0,1 g/100 g                | davon gesättigte Fettsäuren: | <0,1 g/100 g |
| Kohlenhydrate:       | 28,4 g/100 g                | davon Zucker:                | 0,3 g/100 g  |
| Ballaststoffe:       | 1,5 g/100 g                 |                              |              |
| Eiweiß:              | 1,5 g/100 g                 |                              |              |
| Natrium:             | 0,60 g/100 g                | Salz:                        | 1,50 g/100 g |
| Schweflige Säure:    | max. 100 mg/kg              |                              |              |
| Sorbinsäure:         | max. 2,0 g/kg               |                              |              |
| pH-Wert:             | 4,9 – 5,5                   |                              |              |

## 8. Mikrobiologische Analyse

|                                  | <b>Richtwert</b>      | <b>Warnwert</b>       |
|----------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: | $1 \times 10^6$ KbE/g | ---                   |
| E.coli:                          | $1 \times 10^1$ KbE/g | $1 \times 10^2$ KbE/g |
| Koag.-pos.Staphylokokken:        | $1 \times 10^2$ KbE/g | $1 \times 10^3$ KbE/g |
| Bacillus cereus:                 | $1 \times 10^2$ KbE/g | $1 \times 10^3$ KbE/g |
| Hefen/ Schimmel:                 | ---                   | $1 \times 10^4$ KbE/g |
| Listerien:                       | ---                   | $1 \times 10^2$ KbE/g |
| Salmonellen:                     |                       | n. n. in 25 g         |

## 9. Mindesthaltbarkeit/Restlaufzeit:

Die Restlaufzeit beträgt 21 Tage bei einer Lagertemperatur von +2 bis +7°C ohne Kühlkettenunterbrechung.

## 10. Verpackung

Unter Schutzatmosphäre abgepackt: Tiefziehpackung aus PE-PA- EVOH/ APET

20 Knödel (1.800g)/Packung    4 PG/Karton; 36 Karton/Palette    (Art.nr. 690) PG-EAN 4009268 00690 4

Dieses Dokument ist per EDV erstellt und auch ohne Unterschrift gültig

|                                    |                                   |  |
|------------------------------------|-----------------------------------|--|
| erstellt: <u>17.01.18, Heining</u> | geprüft: <u>17.01.18, Mederer</u> | freigegeben: <u>17.01.18, Dietmavr</u> |
|------------------------------------|-----------------------------------|--|