



Produktspezifikation Kartoffelmehl

Transimpex
Warenhandels-
gesellschaft mbh
Neustadter Str. 1a
67245 Lamsheim
06233-3560-0

1 Allgemeine Angaben						
Artikel-Bezeichnung:	Kartoffelmehl Tofena 10kg					
Artikelnummer:	3000050705					
EAN:	4008356002040					
Palettenfaktor:	78*10 kg					
Ursprungsland:	Deutschland					
Beschreibung:	heißwasserlöslich					
2 Zusammensetzung/Zutaten/Verkehrsbezeichnung						
Zutaten	100% Kartoffel					
3 Sensorische Qualitätsmerkmale						
Aussehen	weißes Pulver					
Konsistenz	frei fließend					
Geruch /Geschmack	Artypisch, frei von Fremdgeruch und Fremdgeschmack					
4 Chemisch-physikalische Kennzahlen						
Parameter	Sollwert	Einheit	Methode			
Feuchtigkeit	< 21	%	Trockenschrank bei 105°C			
5 Mikrobiologische Kennzahlen						
Parameter	Richtwert	Einheit	Methode			
Aerobe Gesamtkeimzahl	50.000	KbE/g	DIN EN ISO 4833			
Hefen	200	KbE/g	LFGB §64 L01.00-37			
Schimmelpilze	200	KbE/g	LFGB §64 L01.00-37			
Salmonellen	n.n in 25g	KbE/g	LFGB §64 L00.00-98			
6 Nährwertangaben pro 100 g						
Parameter	Sollwert	Einheit	Parameter	Sollwert	Einheit	
Energie	1.360	kJ	Energie	320	kcal	
Eiweiß	<0,1	g/ 100g	Kohlenhydrate	80	g/ 100g	
Fett	<0,1	g/ 100g	Stärke	80	g/ 100g	
gesättigte Fettsäuren	<0,2	g/ 100g	Salz	0,03	g/ 100g	
Ballaststoffe	<0,5	g/ 100g				
Die Nährwerte unterliegen den natürlichen Schwankungen eines Naturproduktes.						
7 Allergieauslösende Inhaltsstoffe						
Es handelt sich um ein Kartoffel, welches von Natur aus Gluten enthält.						
8 GVO						
Das Produkt ist nach VO EG 1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.						
9 Pestizide, Schwermetalle, Schimmelpilzgifte						
Gemäß EU Verordnungen zur Festsetzung der Höchstwerte von Schadstoffen.						
10 Gesetzliche Bestimmung						
Das Produkt entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (insbesondere dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, LFGB) nach dem jeweils aktuellen Stand.						
11 Lagerbedingungen und Haltbarkeit						
Lagerbedingungen:	Vor Wärme geschützt, trocken und nicht zusammen mit geruchs- oder geschmacksintensiven Stoffen lagern.					
MHD	24 Monate					
Restlaufzeit	12 Monate					