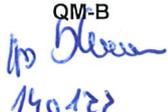


	<h2>Produkt - Spezifikation</h2> <p>Kartoffelklöße</p> <p>Art.-Nr.: 6208</p>	<p>Version: 5 vom: 14.01.2022</p>
---	--	---------------------------------------

- 01) **Produktionsmerkmal**
Hergestellt aus Kartoffeln, fein gewürzt, ausgeformt und freifließend tiefgefroren.
- 02) **Äußere Beschaffenheit**
Durchmesser: 50 mm ± 5 mm
- 03) **Stückgewicht** 75 g ± 3 g
- 04) **Zubereitung**
Kochtopf: in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, kurz aufkochen, ca. 25 min bei schwacher Hitze ziehen lassen (ohne Deckel, nicht kochen)
- 05) **Sensorik**
Form: kugelform
Farbe: gelblich
- 06) **Physikalisch-Chemische Grenzwerte**
- | | | | |
|-----------------|----------------|---------------------|--------------|
| Trockensubstanz | 30,0 % ± 2,0 % | Prüfmethode: | 4 h / 103 °C |
| Salz: | 1,5 % ± 0,2 % | | Mohr |
- 07) **Mikrobiologische Richtwerte**
- | | | | |
|---------------------------|-------------------|---|---------------------|
| Koloniezahl: | 1.000.000 kbE / g | Prüfmethode: Nährboden / Zeit / Temperatur | PCA / 72 h / 30 °C |
| Enterobacteriaceen: | 10.000 kbE / g | | VRBD / 24 h / 37 °C |
| E. coli: | 100 kbE / g | | TBA / 24 h / 44 °C |
| pathogene Staphylokokken: | 100 kbE / g | | BPA / 48 h / 37 °C |
- 08) **Nährwert pro 100 g**
- | | | | |
|-----------------------------|-------------------|---------------|---------|
| Brennwert: | 458 kJ (108 kcal) | davon Zucker: | < 0,5 g |
| Fett | 0,1 g | Eiweiß | 1,5 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | < 0,1 g | Salz | 1,5 g |
| Kohlenhydrate | 24 g | | |
- Der Nährwert kann in Abhängigkeit von der naturgegebenen Beschaffenheit der Rohstoffe schwanken.
- 09) **Zutatenliste**
Kartoffeln, Kartoffelstärke, Speisesalz, Zucker, Gewürze, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Sonnenblumenöl
- 10) **Hinweise für Allergiker**
./.
- 11) **Gentechnik**
Unseres Wissens ist das Produkt weder selbst gentechnisch verändert noch enthält es gentechnisch veränderte Bestandteile.
- 12) **Haltbarkeit / Lagerbedingungen**
24 Monate ab Produktionstag haltbar bei mindestens - 18°C
Es ist die Verordnung über tiefgekühlte Lebensmittel (TLMV) in der jeweils gültigen Fassung anzuwenden.

Für die Richtigkeit Hdz. Datum	Qualitätskontrolle  14.01.22	QM-B  14.01.22	Freigabe  15.01.2022
--------------------------------------	---	--	---