



# Produktspezifikation

## 1. Artikelbezeichnung

Verkehrsbezeichnung: **Pommes Frites Normalschnitt**  
Artikelnummer: 3

## 2. Verpackung

Liefereinheit: 5 kg Beutel  
2 Beutel im Karton  
EAN- Code Artikel: 40 07981 00003 2  
Loskennzeichnung: MHD  
MHD-Angabe: TagMonatJahr

## 3. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Lagertemperatur: +2°C bis +7°C  
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung: 12 Tage (bzw. RLZ nach Absprache)

## 4. Sensorische Beschreibung

Aussehen, Farbe : geschnittene Kartoffeln, blanchiert und im Pflanzenfett vorfrittiert  
Geruch, Geschmack : arttypisch, ohne Fremd- und/oder Fehlgeruch  
Konsistenz : unter der Warmhaltevorrichtung sind mind. 80% der Stäbchen noch mind. 4 Minuten lang kross, innen nicht matschig.

## 5. Zutaten

Zutaten: Speisekartoffeln, Palmöl

## 6. Zusatzstoffe

Es sind keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe enthalten.

## 7. Nährwertangaben (Bezugsgröße: 100g)

Brennwert	135 kcal/ 566 kJ
Fett	3,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,8 g
Eiweiß	2,5 g
Kohlenhydrate	22,5 g
davon Zucker	0,2 g
Salz	0,1 g

## 8. Mikrobiologische Merkmale

aerobe Gesamtkeimzahl	100 000 KbE/g
Hefen	1 000 KbE/g
Schimmelpilze	1 000 KbE/g
Milchsäurebakterien	100 000 KbE/g
Enterobakterien	1 000 KbE/g

Frei von pathogenen Keimen entsprechend einer Guten Herstellpraxis

Heigl Kartoffelveredelungs GmbH Amhofener Weg 30 93326 Abensberg Tel. 09443/ 9151-0- Fax 09443/ 9151-51	Erstellt von A. Herzig	003_Pommes Frites Normalschnitt_5kg- 27.10.2014.doc	Version: 8 Geändert 27.10.2014	Seite 1 von 3
--	---------------------------	---	-----------------------------------	---------------



## 9. Gentechnik

Dieses Produkt ist nach unserem Kenntnisstand gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

## 10. Kreuzkontaminationen von Allergenen

Wir weisen darauf hin, dass sich die Angabe der Allergene (siehe: 13. ALBA Liste) auf den Inhalt laut Rezeptur und den Spezifikationen unserer Rohstofflieferanten bezieht, d.h. Spuren und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

## 11. Qualitätssicherung / HACCP

Wir bestätigen, dass das beschriebene Produkt den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (LMBG) der Bundesrepublik Deutschland entspricht und für das Produkt ein HACCP - Konzept vorhanden ist.

## 12. Sonstige Angaben

Die in dieser Spezifikation aufgeführten chemischen und mikrobiologischen Werte entsprechen den über einen längeren Zeitraum gefundenen Durchschnittswerten dieses Produktes. Diese Werte können Schwankungen unterliegen, die jedoch nicht zwangsläufig die Verzehrfähigkeit einschränkt.

Die Ausführungen dieser Spezifikation entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Sie sind lediglich als Information über unser Produkt zu werten und befreien nicht von einer eigenen Prüfung.

Zusicherungen hinsichtlich der Eigenschaften des Produktes oder seiner Eignung für eine bestimmte Verwendung werden weder ausdrücklich noch stillschweigend gegeben.

Es gilt immer die Spezifikation mit dem jüngsten Gültigkeitsdatum.

Heigl Kartoffelveredelungs GmbH Amhofener Weg 30 93326 Abensberg Tel. 09443/ 9151-0- Fax 09443/ 9151-51	Erstellt von A. Herzig	003_Pommes Frites Normalschnitt_5kg- 27.10.2014.doc	Version: 8 Geändert 27.10.2014	Seite 2 von 3
--	---------------------------	---	-----------------------------------	---------------



13. Allergene Inhaltsstoffe : Pommes Frites Normalschnitt

Allergenes Potential gemäß EU Einstufung	Lt. Rezeptur im Produkt enthalten		Inhaltsstoff, in dem der allergene Stoff vorhanden ist
	Ja	Nein	
01 Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse		X	
02 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X	
03 Eier und Eierzeugnisse		X	
04 Fisch und Fischerzeugnisse		X	
05 Erdnuss und Erdnusserzeugnisse		X	
06 Soja und Sojaerzeugnisse		X	
07 Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose		X	
08 Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugnisse		X	
09 Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X	
10 Senf und Senferzeugnisse		X	
11 Sesam und Sesamerzeugnisse		X	
12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konz. von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l, angegeben als Schwefeldioxid.		X	
13 Lupinen und Lupinenerzeugnisse		X	
14 Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X	

Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste

01 Kuhmilchprotein		X	
02 Laktose		X	
03 Hühnerei		X	
04 Sojaprotein		X	
05 Sojaöl		X	
06 Gluten		X	
07 Weizen		X	
08 Roggen		X	
09 Rind		X	
10 Schwein		X	
11 Huhn		X	
12 Fisch		X	
13 Schalen- und Krebstiere		X	
14 Mais		X	
15 Kakao		X	
16 Hefe		X	
17 Gemüse/Hülsenfrüchte		X	
18 Nüsse		X	
19 Nussöl		X	
20 Erdnuss		X	
21 Erdnussöl		X	
22 Sesam		X	
23 Sesamöl		X	
24 Glutamat		X	
25 Sulfit (E 220 bis E 228)		X	
26 Benzoesäure und PHB ( E 210 bis E 219)		X	
27 AZO Farbstoffe		X	
28 Tartrazin (E 102)		X	
29 Zimt		X	
30 Vanillin		X	
31 Koriander		X	
32 Sellerie		X	
33 Umbelliferae		X	
34 Sonstige		X	