

Produkt Bezeichnung	BIO - Garkartoffeln á 4 kg		
Art.-Nr.	4015 (20/30 mm)	4017 (Scheiben)	-
Nettogewicht Gebinde	4 kg	4 kg	
Menge Umgebinde	3 Btl.	3 Btl.	DE-ÖKO-039
EAN Gebinde	4 000 2120 4015 9	4 000 2120 4017 x	
EAN Umgebinde	4 000 2121 4015 6	4 000 2121 4017 x	
Bruttogewicht Gebinde	-	-	
LxBxH Gebinde in mm	-	-	
Nettogewicht Umgebinde	-	-	
LxBxH Umgebinde in mm	-	-	
Umgebinde/Eimer pro Palette	40 Karton	40 Karton	
Lieferant/Hersteller	Töpfer Feinkost GmbH Co. KG, Fasanengarten 11, 86633 Neuburg a. d. Donau; Telefon: 08431 90715 0; Email: info@toepfer-feinkost.de		
Produkt Beschreibung/ Verpackungsart	In lebensmittelechten Beuteln eingeschweißte gegarte geschälte Kartoffeln.		
Sensorische Merkmale	Hellgelb – kartoffeleigene Farbe.		
Zutatenliste (in absteigender Form):	Bio Kartoffeln.		
Allergeninfo	Kennzeichnungspflichtige Allergene nach VO (EG) 1169/2011 sind in GROSSBUCHSTABEN hervorgehoben. <i>Trotz sorgfältiger Herstellungspraxis können technologisch unvermeidbare Spuren nicht ausgeschlossen werden.</i>		
Ernährungsparameter	vegetarisch, vegan, allergenfrei.		
Zolltarifnummer	0		
Nährwertangaben * je 100 g Fertigerzeugnis Angaben in g	Energie (kj/kcal) 317/76 Fett (g) 0,0 d. ges.Fettsäuren (g) 0,0 Kohlenhydrate (g) 16,0 davon Zucker (g) 0,0 Eiweiß (g) 1,9 Salz (g) 0,0 * Nährwerte sind errechnete Werte auf Basis der Rezeptur, Lieferanten- & Literaturangaben und stellen keine analytischen Messwerte dar, sie unterliegen den bei Naturprodukten üblichen biologischen Schwankungen.		
MHD/Verbrauchsdat.* Temperaturführung mind. Restlaufzeit	MHD +2°C. - + 7°C. 21 Tage * Das MHD/Verbrauchsdatum gilt nur unter Einhaltung der Temperaturvorgaben für ungeöffnete Originalgebinde.		

Produkt Bezeichnung	BIO - Garkartoffeln á 4 kg
Besonderheiten	Anbruch verschlossen nach Vorgabe lagern und innerhalb von 1-2 Tagen verbrauchen.
Mikrobiologische Richtwerte	Der bakteriologische Status der Produkte entspricht den Empfehlungen der Kommission Lebensmittelmikrobiologie und Lebensmittelhygiene der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie.
Zubereitungsempfehlung:	Die Garkartoffeln dem Beutel entnehmen, das natürlich anhaftende Stärkewasser abspülen und in kräftigem Salzwasser ca. 15 Minuten leicht kochen lassen. Mikrowellezubereitung: Für Schwenkkartoffeln müssen die Garkartoffeln unter Fettzugabe ca. 8 – 10 Minuten in der Pfanne gebräunt werden.
Gentechnik - GVO	Das Produkt enthält keine Inhaltsstoffe die der Richtlinie (Novel-Food) entsprechen und ist gemäß den GVO-Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig, hierüber liegen uns Lieferantenbestätigungen nach Artikel 11 (4) der VO-EG Nr. 2018/848 vor.
Bio-Kontrollstellennummer:	DE-ÖKO-039
Rechtliche Bestimmungen	Hiermit bestätigen wir, dass die Verpackungen unserer Produkte für den Kontakt mit Lebensmitteln gemäß der EU-Verordnung 1935/2004 zugelassen sind. Für Verpackungen mit direktem Produktkontakt liegen uns entsprechende Lieferantenunterlagen vor. Das Produkt einschließlich seiner Verpackung entspricht den derzeit gültigen deutschen und EG rechtlichen Vorgaben.
Gültigkeit	Diese Spezifikation entspricht unseren derzeitigen Kenntnissen, sie ist bis auf Widerruf bzw. Zusendung einer aktualisierten Fassung gültig.
Allgemeine Erklärung	Die Töpfer Feinkost GmbH & Co. KG hat ein HACCP-Konzept gemäß der VO (EG) Nr. 852/2004 eingeführt. Wir sind ein nach IFS (International Featured Standard) zertifiziertes Unternehmen. Das Produkt bzw. unsere Rohstoffe werden keiner Behandlung mit ionisierenden Strahlen unterzogen. Die Angaben dieser Spezifikation beziehen sich auf das Produkt im Originalgebinde. Die Weiterverarbeitung des Produktes muss in Übereinstimmung mit den allgemeinen GMP-/HACCP-Grundsätzen unter Einhaltung hygienischer Bedingungen erfolgen. Die vorstehenden Angaben basieren auf unserem derzeitigen Kenntnissen & Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen zustande gekommen sind. Sie stellen jedoch keine Zusicherung im rechtlichen Sinne dar, da Schwankungen in grundsätzlich allen dargestellten Werten wegen der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht auszuschließen sind. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produkthandhabung Qualitätsänderungen ergeben, die außerhalb unseres Einflussbereiches liegen. Diese Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht. <i>Dieses Dokument wurde EDV-technisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.</i>



Ihr Partner in Sachen guter Geschmack

Guten Appetit!
www.toepfer-feinkost.de