

Produkt Bezeichnung	Kartoffelpufferteig
Art.-Nr.	4060 - - -
Nettogewicht Gebinde	5 kg
Menge Umgebinde	-
EAN Gebinde	4 000 2120 4060 9
EAN Umgebinde	-
Bruttogewicht Gebinde	5170 g
LxBxH Gebinde in mm	227x227x180
Nettogewicht Umgebinde	-
LxBxH Umgebinde in mm	-
Umgebinde/Eimer pro Palette	18 Eimer/Lage 6 L/H1 = 108 E.
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	Kartoffelpufferteig mit sichtbaren Kartoffelfasern, im Eimer (Material: PP), mit Etikett (Material: PP).
Sensorische Merkmale	Arttypisch, kein fremd- oder Fehlgeschmack.
Zutatenliste (in absteigender Form):	Speisekartoffeln 70 %, Trinkwasser, Kartoffelstärke, Zwiebeln, Speisesalz, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl, Säuerungsmittel: Citronensäure, Gewürze, Zucker, Gewürzextrakt, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Antioxidationsmittel: NatriummetabiSULFIT.
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, lactosefrei, glutenfrei.
Zolltarifnummer	20052010
Nährwertangaben * je 100 g Fertigerzeugnis Angaben in g	Energie (kj/kcal) 316/75 Fett (g) 0,1 d. ges. Fettsäuren (g) <0,1 Kohlenhydrate (g) 16,0 davon Zucker (g) 1,5 Eiweiß (g) 1,6 Salz (g) 0,9 * 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	Kartoffelpufferteig
Besonderheiten	Anbruch verschlossen nach Vorgabe lagern und innerhalb von 3 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:	Fett oder Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel den Reibekuchenteig in der Pfanne zu Fladen verstreichen und von jeder Seite goldbraun anbraten, fertig. Vor Verzehr durchgaren.
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 kennzeichnungs-pflichtig, 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