



Artikelspezifikation

| | |
|-----------------------------------|---|
| Artikelnummer | 2407 |
| Artikelbezeichnung | Coolfood Cuts mit Schale |
| Sachbezeichnung gemäss LIV | Kartoffelprodukt, vorfrittiert, tiefgekühlt |
| Label | Keines |

1. Produktbeschreibung

| | |
|-------------------|---|
| Herstellverfahren | Kartoffeln waschen, schneiden, blanchieren, trocknen, frittieren, tiefkühlen, verpacken |
| Aussehen | Kartoffelschnitze mit Schale |
| Geruch | Arttypisch, ohne Fremdgeruch |
| Geschmack | Arttypisch, ohne Fremdgeschmack |
| Textur | Aussen leicht knusprig, innen luftig weich |
| Produktionsland | Schweiz |

2. Zutaten

Zutaten gemäss Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, 817.022.16):

Kartoffeln 97%, Sonnenblumenöl

3. Ernährungsinformationen

Das Produkt ist geeignet für:

| | |
|-------------------------------------|----|
| Vegetarier (mit Milch, Eier, Honig) | Ja |
| Ovo Vegetarier (mit Eier, Honig) | Ja |
| Lacto Vegetarier (mit Milch, Honig) | Ja |
| Veganer (ohne Milch, Eier, Honig) | Ja |

4. Allergene

| | |
|---|-----------------|
| Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse | nicht enthalten |
| Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschliesslich Laktose | nicht enthalten |
| Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | nicht enthalten |
| Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | nicht enthalten |
| Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | nicht enthalten |
| Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | nicht enthalten |
| Hartschalenobst oder Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | nicht enthalten |
| Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | nicht enthalten |
| Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse | nicht enthalten |
| Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | nicht enthalten |
| Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse | nicht enthalten |
| Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse | nicht enthalten |
| Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder - 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂ | nicht enthalten |
| Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | nicht enthalten |

5. Nährwertangaben

Nährwerte pro 100g:

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| Energiewert | 536 kJ 128 kcal |
| Fett | 3.4 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0.3 g |
| Kohlenhydrate | 20 g |
| davon Zucker | 0 g |
| Ballaststoffe | 3.4 g |
| Eiweiss | 3.1 g |
| Salz | 0.11 g |

Nährwertangaben wurden berechnet

6. Haltbarkeit / Datierung

| | |
|--|---|
| Gesamthaltbarkeit ab Herstellungsdatum | 720 Tage |
| Resthaltbarkeit bei Anlieferung an Kunde | 270 Tage |
| Lagerbedingungen | - 15°C oder kälter |
| Transportbedingungen | - 18°C oder kälter |
| Format Datumsangabe | MM.JJJJ |
| Zusätzliche Hinweise | Aufgetautes Produkt nicht wieder einfrieren und sofort konsumieren. |

7. Zubereitungsangaben

| | | |
|-----------|--------|-----------|
| Fritteuse | 175 °C | 4 - 5 min |
|-----------|--------|-----------|

8. Chemisch / physikalische Merkmale

-

9. Mikrobiologische Werte

| | |
|----------------------------------|-------------------|
| Aerobe mesophile Keime | < 1'000'000 KBE/g |
| Bacillus cereus | < 1'000 KBE/g |
| Enterobacteriaceae | < 1'000 KBE/g |
| Escherichia coli | < 100 KBE/g |
| Koagulasepositive Staphylokokken | < 100 KBE/g |

10. Verpackungsangaben

10.1 Verpackungsmaterial

| | | |
|-------------|-----------------------------|---------------|
| Verpackung: | Beschreibung: | EAN-Code: |
| Primär | Folie neutral | |
| Sekundär | Karton neutral mit Etikette | 7610314417215 |

10.2 Konformität

Ist die Lebensmitteltauglichkeit des Verpackungsmaterials gewährleistet? Ja

10.3 Verkaufseinheit

| | |
|--------------------------|----------|
| Konsumenteneinheit (CU) | 2.500 kg |
| Transporteinheit (TU) | 10 kg |
| Logistische Einheit (LU) | 450 kg |

10.4 Palettierungsangaben

| | |
|--|----------|
| Anzahl Transporteinheiten (TU) pro Lage | 9 |
| Anzahl Transporteinheiten (TU) pro logistische Einheit (Palette; LU) | 45 |
| Anzahl Lagen pro logistische Einheit (Palette; LU) | 5 |
| Gesamthöhe der logistischen Einheit (Palette; LU) | 1'455 mm |

11. Qualitätssicherung

11.1 Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit der Produkte ist über den L-Code (Bsp. 16020) möglich. Zusätzlich besitzt die KADI AG ein Rückstellmuster-Lager, in welchem Produktmuster über die Gesamthaltbarkeit hinaus eingelagert sind.

11.2 Fremdkörpermanagement

Metalldetektion Ja, Empfindlichkeit: Fe 2.0 mm, NFe 2.0 mm, INOX 2.5 mm

11.3 Gentechnologie

Dieses Produkt oder ein Teil davon ist gemäss Schweizerischer Gesetzgebung (LIV Art.3 Abs.1 Bst.o und VGVL Art.7) als GVO-Erzeugnis zu deklarieren. Nein

Dieses Produkt enthält Zusatzstoffe, Enzyme oder Vitamine, die mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt wurden. Nein

11.4 Bestrahlung

Dieses Produkt ist gemäss Schweizerischer Gesetzgebung (LIV Art.3 Abs.1 Bst.q) bestrahlt oder enthält bestrahlte Zutaten. Nein

11.5 Nanotechnologie

Für dieses Produkt oder die Verpackung wird Nanotechnologie (synthetisch hergestellte Nanopartikel <100nm) verwendet, die signifikant andere Eigenschaften aufweisen als vergleichbare grössere Partikel. Nein

Für dieses Produkt oder die Verpackung werden synthetische Nanostrukturen oder nanostrukturierte Oberflächen/Zwischenschichten verwendet. Nein

12. Bestätigung

Die Ware entspricht der Schweizerischen Gesetzgebung, insbesondere der Verordnungen 817 über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (<http://www.admin.ch>)