| Artikelbezeichnung | KADI Cuts | Artikel-Nr.: | 04177 |
|----------------------------|---|--------------|-------|
| Sachbezeichnung gemäss LKV | Kartoffelschnitze mit Schale | | |
| Zertifiziert nach | ISO 9001:2000 / British Retail Consortium (BRC) | | |
| Label | kein | | |

1 Produktbeschreibung

| Herstellverfahren | Kartoffeln waschen, schneiden, blanchieren, trocknen, frittieren, gefrieren, verpacken | | |
|--------------------|--|--|--|
| Convenience – Grad | ☑ vorfrittiert / ☐ nicht vorfrittiert | | |
| Aussehen | Kartoffelschnitze mit Schale | | |
| Geruch | Arttypisch, ohne Fremdgeruch | | |
| Geschmack | Arttypisch, ohne Fremdgeschmack | | |
| Textur | leicht, luftig, knusprig | | |
| Metalldetektion | Ja, Empfindlichkeit: Fe 3 mm; NFe 3 mm | | |
| Besondere Angaben | | | |

2 Zutaten / Deklaration

Zutaten gemäss Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV; 817.022.21)

| Zutaten / Zusatzstoffe | Zutaten und Zusatzstoffe von zusammengesetzten Zutaten | Zusatzinformationen | % | Herkunft |
|------------------------|--|---------------------|----|-------------------------|
| Kartoffeln | Antioxidationsmittel Zitro- nensäure | | 97 | CH (EU) |
| Palmöl | | | | Malaysia, Indonesien |

| Vorschlag Deklaration | Kartoffeln (mit Antioxidationsmittel: Zitronensäure), pflanzliches Öl |
|-----------------------|---|

3 Allergene

Liste der gemäss LKV als Allergene geltende Komponenten.

| Komponente | Enthalten in |
|------------|------------------------|
| Sulfite | Waschwasser Kartoffeln |

| Keine | solchen | Kompo | nenten | entha | lten |
|-------|---------|-------|--------|-------|------|
| | | | | | |

Erstellt: 19.02.2008 Freigabe: 01.05.2008 / CGa Doku-Code: UQSFAPD_VL_011

4 Nährwertangaben

| 100 g enthalten: | | | | | |
|------------------|----------|---------|--|--|--|
| Parameter | Nennwert | Einheit | | | |
| Energiewert | 1045 | kcal | | | |
| | 430 | kJ | | | |
| Eiweiss | 2.5 | g | | | |
| Kohlenhydrate | 19 | g | | | |
| Fett | 2 | g | | | |
| Weitere Angaben: | | | | | |
| Trans-Fettsäuren | < 2 | g | | | |

| Nährwertangaben wurden: | berechnet | analytisch bestimmt |
|-------------------------|-----------|---------------------|
|-------------------------|-----------|---------------------|

5 Haltbarkeit / Datierung

| Gesamthaltbarkeit ab Herstelldatum: | 540 Tage / 18 Monate | |
|---|--|--|
| Resthaltbarkeit bei Anlieferung an Kunde: | 120 Tage / 4 Monate | |
| Lagerbedingungen: | ≤ - 18°C | |
| Format Datumsangabe: | MW.IIII | |
| Zusatzinformation: | Aufgetautes Produkt nicht wieder einfrieren. | |

6 Zubereitungsangaben

| Art | °C | Zeit | Bemerkungen |
|----------|-----|---------------|-------------|
| Friteuse | 175 | 4 – 5 Minuten | |

7 Chemisch / physikalische Merkmale

| Produktmerkmal | Minimum | Maximum | Einheit | Prüfmethode |
|----------------|---------|---------|---------|-------------|
| Trockenmasse | 26 | 30 | % | IR Trockner |

8 Mikrobiologische Werte

| Keimart | Wert | Einheit |
|------------------------|--------|---------|
| Aerobe mesophile Keime | 10′000 | KBE / g |
| Enterobacteriaceae | 100 | KBE/g |
| E.Coli | <10 | KBE/g |

Produktspezifikation

Erstellt: 19.02.2008 Freigabe: 01.05.2008 / CGa Doku-Code: UQSFAPD_VL_011

9 Verpackungsangaben

9.1 Verpackungsmaterial

| | Beschreibung | EAN – Code |
|-----------------------|----------------------------|---------------|
| Primär – Verpackung | Schlauchbeutel transparent | |
| Sekundär – Verpackung | Faltkarton bedruckt | 7610314417710 |

9.2 Verkaufseinheit

| Gewicht in kg | | | | |
|-------------------------|-----------------------|--------------------------|--|--|
| Konsumenteneinheit (CU) | Transporteinheit (TU) | Logistische Einheit (LU) | | |
| 2.5 | 5 (2 x 2.5) | 450 | | |

9.3 Palettierungsangaben

| Anzahl Transporteinheiten (TU) pro Lage | 9 Stk. |
|--|----------|
| Anzahl Lagen pro logistische Einheit (Palette; LU) | 10 Lagen |
| Anzahl Transporteinheiten (TU) pro logistische Einheit (Palette; LU) | 90 Stk. |
| Gesamthöhe der logistischen Einheit (Palette; LU) | 160 cm |

10 Qualitätssicherung

10.1 Identifikation / Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit der Produkte ist über den L-Code (Bsp. L8046) möglich. Zusätzlich besitzt die KADI AG ein Rückstellmuster – Lager, in welchem Produktmuster über die Gesamthaltbarkeit hinaus eingelagert sind.

10.2 Gentechnologie

| Dieses Produkt oder ein Teil davon ist gemäss Schweizerischer Gesetzgebung (LKV Art.2 Abs. 1 Bst. o und VGVL Art.7) als GVO – Erzeugnis zu deklarieren. | ☐ Ja / 🏻 Nein |
|---|---------------|
| Dieses Produkt enthält Zusatzstoffe, Enzyme oder Vitamine, die mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt wurden. | ☐ Ja / ⊠ Nein |
| Nähere Erklärung, wenn ein Punkt mit "Ja" beantwortet: | |
| 10.3 Bestrahlung | |
| Dieses Produkt ist gemäss Schweizerischer Gesetzgebung (LKV Art.2 Abs. 1 Bst. n bestrahlt oder enthält bestrahlte Zutaten. | ☐ Ja / ⊠ Nein |
| Nähere Erklärung, wenn ein Punkt mit "Ja" beantwortet: | |

Produktspezifikation

Erstellt: 19.02.2008 Freigabe: 01.05.2008 / CGa Doku-Code: UQSFAPD_VL_011

11 Bestätigung

• Die Ware entspricht der Schweizerischen Gesetzgebung, insbesondere der Verordnungen 817 über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (http://www.admin.ch/ch/d/sr/81.html#817)

Ersteller: C. Ganassi

Datum: 28. April 2008

Stempel / Unterschrift: