



Produktspezifikation Kartoffelmehl

Transimpex
Warenhandels-
gesellschaft mbh
Neustadter Str. 1a
67245 Lamsheim
06233-3560-0

1 Allgemeine Angaben						
	Artikel-Bezeichnung:	Kartoffelmehl Tofena 10kg				
	Artikelnummer:	3000050705				
	EAN:	4008356002040				
	Palettenfaktor:	78*10 kg				
	Ursprungsland:	Deutschland				
	Beschreibung:	heißwasserlöslich				
2 Zusammensetzung/Zutaten/Verkehrsbezeichnung						
	Zutaten	100% Kartoffel				
3 Sensorische Qualitätsmerkmale						
	Aussehen	weißes Pulver				
	Konsistenz	frei fließend				
	Geruch /Geschmack	Artypisch, frei von Fremdgeruch und Fremdgeschmack				
4 Chemisch-physikalische Kennzahlen						
	Parameter	Sollwert	Einheit	Methode		
	Feuchtigkeit	< 21	%	Trockenschrank bei 105°C		
5 Mikrobiologische Kennzahlen						
	Parameter	Richtwert	Einheit	Methode		
	Aerobe Gesamtkeimzahl	50.000	KbE/g	DIN EN ISO 4833		
	Hefen	200	KbE/g	LFGB §64 L01.00-37		
	Schimmelpilze	200	KbE/g	LFGB §64 L01.00-37		
	Salmonellen	n.n in 25g	KbE/g	LFGB §64 L00.00-98		
6 Nährwertangaben pro 100 g						
	Parameter	Sollwert	Einheit	Parameter	Sollwert	Einheit
	Energie	1.360	kJ	Energie	320	kcal
	Eiweiß	<0,1	g/ 100g	Kohlenhydrate	80	g/ 100g
	Fett	<0,1	g/ 100g	Stärke	80	g/ 100g
	gesättigte Fettsäuren	<0,2	g/ 100g	Salz	0,03	g/ 100g
	Ballaststoffe	<0,5	g/ 100g			
Die Nährwerte unterliegen den natürlichen Schwankungen eines Naturproduktes.						
7 Allergieauslösende Inhaltsstoffe						
Es handelt sich um ein Kartoffel, welches von Natur aus Gluten enthält.						
8 GVO						
Das Produkt ist nach VO EG 1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.						
9 Pestizide, Schwermetalle, Schimmelpilzgifte						
Gemäß EU Verordnungen zur Festsetzung der Höchstwerte von Schadstoffen.						
10 Gesetzliche Bestimmung						
Das Produkt entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (insbesondere dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, LFGB) nach dem jeweils aktuellen Stand.						
11 Lagerbedingungen und Haltbarkeit						
	Lagerbedingungen:	Vor Wärme geschützt, trocken und nicht zusammen mit geruchs- oder geschmacksintensiven Stoffen lagern.				
	MHD	24 Monate				
	Restlaufzeit	12 Monate				