



Verkaufsspezifikation



Pommes Frites BIO tiefgefroren

1. Angaben zum Produkt

Artikel-Nr.	Bio Pommes Frites 12x1 kg-Karton 8991100
Produktgruppe	TK-Convenience, BIO
Herkunftsländer	Tschechische Republik
Produktbezeichnung	Pommes Frites, BIO, tiefgefroren

2. Nährwertangaben

Auf 100 g	
Brennwert	504 kJ / 120 kcal
Fett	3,5 g
davon:	
-----gesättigte Fettsäuren	1,7 g
Kohlenhydrate	20,0 g
davon:	
-----Zucker	0,5 g
Ballaststoffe	2,5 g
Eiweiß	1,9 g
Salz	0,1 g

3. Lagerbedingungen

Temperatur:	< -18° C
Mindesthaltbarkeit:	2 Jahre ab Produktionsdatum
Restlaufzeit:	mind. 6 Monate bei Anlieferung

4. Verpackung

Verpackungseinheit(VE)	12x1 kg-Karton
Primärverpackung	Polyethylenbeutel
Sekundärverpackung	Kartons
Transportverpackung	Europalette oder H1-Palette
Nettofüllmenge	12 kg

5. Produktbeschreibung:

Hergestellt aus geschnittenen und vorfrittierten Kartoffeln, tiefgefroren, aus kontrolliert biologischem Anbau.

5.1. Produktparameter:

Parameter:	Toleranz:
Schnittgröße	10x10mm, glatte Oberfläche
Fett	max. 8%
größere Schadstellen	2 / 1kg
mittlere Schadstellen	5 / 1kg
kleinere Schadstellen	17 / 1kg
Länge >5cm	min. 50%
Länge <2,5cm	max. 5%

Version	1 gültig ab 16.03.2017
Seite	1 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_BIO_Pommes-Frites



Verkaufsspezifikation



Pommes Frites BIO tiefgefroren

6. Sensorik (Produktbeschreibung)

Aussehen	annähernd gleichmäßig geschnitten
Farbe	leicht gelblich
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch
Konsistenz aufgetaut	leicht bissfest

7. Zutatenverzeichnis (Hauptbestandteile) in %

Zutaten	tierischer / pflanzlicher Herkunft
1. Kartoffeln (Bio)	pflanzlich
2. Sonnenblumenöl (Bio)	pflanzlich

8. Behandlung mit ionisierenden Strahlen

ja

-----wenn ja, welche ?

nein

9. Allergie- u. stoffwechselrelevante Angaben

Das Produkt enthält	Ja	Nein	In Spuren	Genauere Beschreibung / Ursprungsquelle
Erdnüsseiweiß	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Hühnereiweiß	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Milcheiweiß	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Milchzucker (Laktose)	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite als SO ₂ (> 10 ppm)	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Sojaweiweiß	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Lupine und Lupinerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Weichtiere	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	

Version	1 gültig ab 16.03.2017
Seite	2 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_BIO_Pommes-Frites



Verkaufsspezifikation



Pommes Frites BIO tiefgefroren

(Mollusken) und Weichtiererzeugnisse				
Schalenfrüchte, d.h. Mandel (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>), Walnuss (<i>Juglans regia</i>), Kaschunuss (<i>Anacardium occidentale</i>), Peccanuss (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazie (<i>Pistacia vera</i>), Macadamianuss u. Queenslandnuss (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	

10. Zubereitungsempfehlung

Im Backofen	In der Friteuse
Die tiefgefrorenen Pommes Frites einlagig auf Backpapier auslegen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 220°C 15-20 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Nach der Hälfte des Backvorgangs wenden.	Die tiefgefrorenen Pommes Frites 3-5 Minuten lang in 175°C heißem Öl frittieren.

11. Verordnung (EG) 396/2005

Die Höchstmengen an Rückständen liegen unter den in der Verordnung(EG) 396/2005 Beschriebenen Werten.

12. Novel Food-/GVO-Verordnung

Die Ware darf gemäß Verordnung(EG) 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Verordnung (EG) 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen, nicht aus GVO bestehen, nicht aus GVO hergestellt worden sein, bzw. keine Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt wurden, einschließlich der Zusatzstoffe Aromen. Das Produkt ist kein neuartiges Lebensmittel gemäß der Novel Food Verordnung (Verordnung (EG) Nr. 258/97).

Version	1 gültig ab 16.03.2017
Seite	3 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_BIO_Pommes-Frites



Verkaufsspezifikation



Pommes Frites BIO tiefgefroren

13. Rechtliche Anforderungen

Der Hersteller und Lieferant sichert zu, dass das Produkt inkl. Verpackung allen in der EU zum Zeitpunkt der Lieferung geltenden lebensmittelrechtlichen sowie allen weiteren gesetzlichen Bestimmungen entspricht. Die Herstellung und Weiterverarbeitung des Produktes muss in Übereinstimmung mit den allgemeinen GHP-Grundsätzen (Gute-Hygiene-Praxis) unter Einhaltung hygienischer Bedingungen erfolgen. Die vorstehenden Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und 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.

14. Pflanzenschutzmittel

Es dürfen ausschließlich Pflanzenschutzmittel zum Einsatz gebracht werden, welche sowohl gemäß Verordnung (EG) 834/2007 und (EG) 889/2008 in ihren jeweils gültigen Versionen, als auch in den entsprechenden Ursprungsländern zur Verwendung freigegeben sind. Darüber hinaus liegen die Höchstmengen an Rückständen unter den in der Verordnung(EG) 396/2005 beschriebenen Werten.

15. IFS

Unsere Produkte stammen von Betrieben, welche i.d.R. IFS- und /oder BRC- und/oder FSSC 22000- zertifiziert sind.
Alle unsere Lieferanten/Produktionsbetriebe arbeiten ausnahmslos gemäß den Vorschriften des HACCP.
Oben genannte Institutionen sind von der GFSI (Global Food Safety Initiative) anerkannt.

16. Anschrift

Agro Food Lebensmittel GmbH
Bahnhofplatz 4 d
85540 Haar

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist deshalb auch ohne Unterschrift gültig.

Version	1 gültig ab 16.03.2017
Seite	4 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_BIO_Pommes-Frites