

Verkaufsspezifikation Butterpilze konventionell tiefgefroren

1. Angaben zum Produkt						
Artikel-Nr.	Butterpilze 1x10 kg-Karton	3411110				
	Butterpilze 4x2,5 kg-Karton	3441110				
	Butterpilze 5x1 kg-Karton	3451110				
Produktgruppe	TK-Pilze konventionell					
Herkunftsländer	Chile					
Produktbezeichnung	Butterpilze, konventionell, tiefgefroren					
2. Nährwertangaben						
Auf 100 g						
Brennwert	46 kJ / 11 kcal					
Fett	0,36 g					
davon:						
-----gesättigte Fettsäuren	0,0 g					
Kohlenhydrate	0,30 g					
davon:						
-----Zucker	0,06 g					
Ballaststoffe	5,92g					
Eiweiß	1,70 g					
Salz*	0,008 g					
*Der Salzgehalt ist ausschließlich auf die Anwesenheit des natürlich vorkommenden Natriums zurückzuführen						
3. Lagerbedingungen						
Temperatur:	< -18° C					
Mindesthaltbarkeit:	2 Jahre ab Produktionsdatum					
Restlaufzeit:	mind. 6 Monate bei Anlieferung					
4. Verpackung						
Verpackungseinheit(VE)	1x10 kg-Karton / 4x2,5 kg-Karton / 5x1 kg-Karton					
Primärverpackung	Polyethylenbeutel					
Sekundärverpackung	Kartons					
Transportverpackung	Europalette oder H1-Palette					
Nettofüllmenge	10 kg / 5 kg					
5. Produktbeschreibung:						
Frische, gesunde Butterpilze, ohne Haut, geschnitten, tiefgefroren, lose rollend, ohne Eisklumpen.						
5.1. Produktparameter:						
Parameter:	Toleranz:					
Schnittgröße	20x20mm					
Länge (einer Seite) <15mm	15%					
Länge (einer Seite) >25mm	15%					
Stücke <1cm	8%					
Stiele	<1cm					
Version	1 gültig ab 21.12.2015					
Seite	1 von 4					
Dateiname	VK-Spezifikation_Butterpilze					

Verkaufsspezifikation Butterpilze konventionell tiefgefroren

Stücke mit Haut (>1cm ²)	5%
anorganische Fremdkörper	keine
Nadeln >1cm	2 Stück / 500g
Nadeln <1cm	10 Stück / 500g
Stücke mit Schimmel/Fäule	keine
permanent zusammengefr. (≥3 Stücke)	8%
Stücke mit Flecken oder Oxidation	8%
ausgetrocknete Stücke	8%

6. Sensorik (Produktbeschreibung)

Aussehen	geschnittene Pilze
Farbe	gelb-grün bis hellbraun
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch
Konsistenz aufgetaut	leicht bissfest

7. Zutatenverzeichnis (Hauptbestandteile) in %

Zutaten	[%]	tierischer / pflanzlicher Herkunft
1. Butterpilze	100	pflanzlich

8. Behandlung mit ionisierenden Strahlen

ja

-----wenn ja, welche ?

X nein

9. Allergie- u. stoffwechselrelevante Angaben

Das Produkt enthält	Ja	Nein	In Spuren	Genaue Beschreibung / Ursprungsquelle
Erdnusseiweiß	<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"/>	
Sojaeiweiß	<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"/>	

Version	1 gültig ab 21.12.2015
Seite	2 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_Butterpilze

Verkaufsspezifikation

Butterpilze konventionell tiefgefroren

Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte, d.h. Mandel (<i>Amygdalus communis L.</i>), 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. Mikrobiologische Werte bei Ablauf MHD

Parameter	Toleranz [KbE/g]
Gesamtkeimzahl	≤ 1.000.000
E. coli	≤ 1.000
Salmonellen in 25 g	negativ
Listerien	≤ 100
Hefen	≤ 30.000
Schimmelpilze	≤ 30.000

Ansprechpartner für QS-Fragen:
Frau Kathrin Girard

E-mail	kathrin.girard@agro-food.de
Telefon	0049 174 1966204

Version	1 gültig ab 21.12.2015
Seite	3 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_Butterpilze

Verkaufsspezifikation

Butterpilze konventionell tiefgefroren

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).

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. 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.

15. 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 21.12.2015
Seite	4 von 4	
Dateiname	VK-Spezifikation_Butterpilze	