Verkaufsspezifikation

Fingermöhrchen konventionell tiefgefroren

1. Angaben zum Produkt	
Artikel-Nr.	Fingermöhrchen, 1x10 kg-Karton 3111010 Fingermöhrchen, 4x2,5 kg-Karton 3141010 Fingermöhrchen, 1x25 kg-Sack 3181010
Produktgruppe	TK-Gemüse, konventionell
Herkunftsländer	Belgien
Produktbezeichnung	Junge Karotten konventionell, tiefgefroren
2. Nährwertangaben	
Auf 100 g	
Brennwert	96 kJ / 23 kcal
Fett	0,00 g
davon:	
-------gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	5,30 g
davon:	
-------Zucker	5,00 g
Ballaststoffe	3,20 g
Eiweiß	0,60 g
Salz*	0,079 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, 1x25 kg-Sack
Primärverpackung	Polyethylenbeutel
Sekundärverpackung	Kartons
Transportverpackung	Europalette oder H1-Palette
Nettofüllmenge	10 kg / 25 kg
5. Produktbeschreibung:	
Die gesunden, jungen und frischen Karotten werden gewaschen, geschält, blanchiert und individuell eingefroren, lose rollend, ohne Eisklumpen.	
6. Sensorik (Produktbeschreibung)	
Aussehen	annähernd gleichmäßig geschnitten
Farbe	orange
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch, süßaromatisch, nicht holzig
Konsistenz aufgetaut	bissfest

Verkaufsspezifikation

Fingermöhrchen konventionell tiefgefroren

7. Zutatenverzeichnis (Hauptbestandteile) in %

Zutaten	[%]	tierischer / pflanzlicher Herkunft
1. Junge Karotten	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	☐	X	☐	
Hühnereiweiß	☐	X	☐	
Milcheiweiß	☐	X	☐	
Milchzucker (Laktose)	☐	X	☐	
Schwefeldioxid und Sulfite als SO_2 (> 10 ppm)	☐	X	☐	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	☐	X	☐	
Sojaeiweiß	☐	X	☐	
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	X	☐	
Sesamsamen und Sesam-samenerzeugnisse	☐	X	☐	
Senf und Senferzeugnisse	☐	X	☐	
Fisch und Fischerzeugnisse	☐	X	☐	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	☐	X	☐	
Lupine und Lupinenerzeugnisse	☐	X	☐	
Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse	☐	X	☐	
Schalenfrüchte, d.h. Mandel (Amygdalus communis L.), Haselnuss (Corylus avellana), Walnuss	☐	X	☐	

(Juglans regia), Kaschunuss (Anacardium occidentale), Peccanuss (Carya illinoisis (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (Bertholletia excelsa), Pistazie (Pistacia vera), Macadamianuss u. Queenslandnuss (Macadamia ternifolia) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse				

10. Mikrobiologische Werte bei Ablauf MHD

Parameter	Toleranz [KbE/g]
Gesamtkeimzahl	≤ 6.000.000
E. coli	≤ 1.000
Salmonellen in 25 g	negativ
Listerien	≤ 100
Hefen	≤ 15.000
Schimmelpilze	≤ 8.000

Ansprechpartner für QS-Fragen:
Frau Kathrin Girard

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

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.