

1. Angaben zum Produkt		
Artikel-Nr.	Johannisbeeren rot 1x10 kg-Karton Johannisbeeren rot 1x10 kg-Karton Johannisbeeren rot 4x2,5 kg-Karton Johannisbeeren rot 1x25 kg-Sack	3011041 3011043 3041041 3081041
Produktgruppe	TK-Früchte konventionell	
Herkunftsländer	Polen	
Produktbezeichnung	Johannisbeeren rot konventionell, tiefgefroren	
2. Nährwertangaben		
Auf 100 g		
Brennwert	189 kJ / 45 kcal	
Fett	< 0,21 g	
davon:		
-----gesättigte Fettsäuren	< 0,03 g	
Kohlenhydrate	7,61 g	
davon:		
-----Zucker	7,61 g	
Ballaststoffe	7,71 g	
Eiweiß	1,15 g	
Salz*	0,005 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, falls zutreffend	
Transportverpackung	Europalette oder H1-Palette	
Nettofüllmenge	10 kg / 25 kg	
5. Produktbeschreibung:		
Johannisbeeren rot, ganze Früchte, praktisch ohne Rispen, tiefgefroren, lose rollend.		
6. Sensorik (Produktbeschreibung)		
Aussehen	lose, ganze Früchte	
Farbe	rot bis dunkelrot	
Geruch	artrypisch, nach Johannisbeere	
Geschmack	artrypisch, nach Johannisbeere	
Konsistenz aufgetaut	leicht bissfest	

Version	2 gültig ab 17.11.2014
Seite	1 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation Johannisbeeren rot

Verkaufsspezifikation

Johannisbeeren rot konventionell tiefgefroren

7. Zutatenverzeichnis (Hauptbestandteile) in %

Zutaten	[%]	tierischer / pflanzlicher Herkunft
1. Johannisbeeren	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"/>	
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 (Amygdalus communis L.), Haselnuss (Corylus avellana), Walnuss	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	

Version	2 gültig ab 17.11.2014
Seite	2 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation Johannisbeeren rot

(*Juglans regia*),
 Kaschunuss (*Anacardium occidentale*),
 Peccanuss (*Carya illinoensis* (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	$\leq 5.000.000$
E. coli	≤ 1.000
Salmonellen in 25 g	negativ
Listerien	≤ 100
Hefen	≤ 50.000
Schimmelpilze	≤ 50.000

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

Version	2	gültig ab 17.11.2014
Seite	3 von 4	
Dateiname		VK-Spezifikation Johannisbeeren rot

Verkaufsspezifikation

Johannisbeeren rot konventionell tiefgefroren

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	2 gültig ab 17.11.2014
Seite	4 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation Johannisbeeren rot