Verkaufsspezifikation

Markerbsen extra fein konventionell tiefgefroren

1.	**Angaben zum Produkt**	
Artikel-Nr.	Markerbsen extra fein, 2x5 kg-Karton Markerbsen extra fein, 4x2,5 kg-Karton	3121330 3141330
Produktgruppe	TK-Gemüse, konventionell	
Herkunftsländer	Belgien, Polen, Ungarn, Frankreich	
Produktbezeichnung	Markerbsen extra fein, konventionell, tiefgefroren	

2.	**Nährwertangaben**
Auf 100 g	
Brennwert	361 kJ / 86 kcal
Fett	0,52 g
davon:	
-------gesättigte Fettsäuren	0,20 g
Kohlenhydrate	12,72 g
davon:	
-------Zucker	5,72 g
Ballaststoffe	5,44 g
Eiweiß	7,13 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)	2x5 kg-Karton, 4x2,5 kg-Karton
Primärverpackung	Polyethylenbeutel
Sekundärverpackung	Kartons
Transportverpackung	Europalette oder H1-Palette
Nettofüllmenge	10 kg

5. Produktbeschreibung:

Die frische, gesunde Rohware wird blanchiert und eingefroren, lose rollend, ohne Eisklumpen.

5.1. Produktparameter:

Parameter:	Toleranz:
Größendurchmesser	max. 7,5mm
Kaliber >7,5mm	25%
Tenderowert	max. 155
gelbe / braune Erbsen	4%
beschädigte Erbsen	8%

Verkaufsspezifikation

Markerbsen extra fein konventionell tiefgefroren

verdorbene Erbsen	2%
Erbsenfragmente	15%
organische Fremdkörper	4 Stück /kg
anorganische Fremdkörper	0%

6. Sensorik (Produktbeschreibung)

Aussehen	gleichmäßige Breite und Textur
Farbe	grün
Geruch	arttypisch, nach Erbsen
Geschmack	arttypisch, nach Erbsen
Konsistenz aufgetaut	leicht bissfest

7. Zutatenverzeichnis (Hauptbestandteile) in %

Zutaten	[%]	tierischer / pflanzlicher Herkunft
1. Erbsen	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	☐	

Verkaufsspezifikation

Markerbsen extra fein konventionell tiefgefroren

Lupine und Lupinenerzeugnisse	☐	X	☐	
Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse	☐	X	☐	
Schalenfrüchte, d.h. Mandel (Amygdalus communis L.), Haselnuss (Corylus avellana), Walnuss (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	☐	X	☐	

10. Mikrobiologische Werte bei Ablauf MHD

Parameter	Toleranz [KbE/g]
Gesamtkeimzahl	≤ 5.000.000
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.

Verkaufsspezifikation

Markerbsen extra fein konventionell tiefgefroren

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.