Verkaufsspezifikation

Wildheidelbeeren konventionell tiefgefroren

1.	**Angaben zum Produkt**	
	Artikel-Nr.	Wildheidelbeeren 1x10 kg-Karton 3011085 Wildheidelbeeren 4x2,5 kg-Karton 3041085 Wildheidelbeeren 1x25 kg-Sack 3081085
	Produktgruppe	TK-Früchte konventionell
	Herkunftsländer	Polen, Litauen, Ukraine, Weißrussland, Serbien
	Produktbezeichnung	Wildheidelbeeren konventionell, tiefgefroren
2.	**Nährwertangaben**	
	Auf 100 g	
	Brennwert	184 kJ / 44 kcal
	Fett	0,63 g
	davon:	
	-------gesättigte Fettsäuren	0,04 g
	Kohlenhydrate	7,73 g
	davon:	
	-------Zucker	7,71 g
	Ballaststoffe	5,12 g
	Eiweiß	0,63 g
	Salz*	0,003 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:**	
	Tiefgefrorene Wildheidelbeeren aus gesunden, gereinigten und reifen, aber nicht überreifen, Früchten einheitlicher Größe, nicht beeist, lose rollend.	
6.	**Sensorik (Produktbeschreibung)**	
	Aussehen	lose, ganze Früchte
	Farbe	blau bis dunkelblau
	Geruch	arttypisch, nach Heidelbeere
	Geschmack	arttypisch, nach Heidelbeere
	Konsistenz aufgetaut	leicht bissfest

Verkaufsspezifikation

Wildheidelbeeren konventionell tiefgefroren

7. Zutatenverzeichnis (Hauptbestandteile) in %		
Zutaten	[%]	tierischer / pflanzlicher Herkunft
1. Heidelbeeren	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	≤ 5.000.000
E. coli	≤ 1.000
Salmonellen in 25 g	negativ
Listerien	≤ 100
Hefen	≤ 500.000
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

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.