



Verkaufsspezifikation

Zwiebelscheiben konventionell tiefgefroren

1. Angaben zum Produkt			
Artikel-Nr.	Zwiebelscheiben	1x10 kg-Karton	3111363
	Zwiebelscheiben	4x2,5 kg-Karton	3141363
	Zwiebelscheiben	1x20 kg-Sack	3171363
	Zwiebelscheiben 2-4mm	1x10 kg-Karton	3111362
Produktgruppe	TK-Gemüse, konventionell		
Herkunftsländer	Polen, Kroatien		
Produktbezeichnung	Zwiebeln in Scheiben, konventionell, tiefgefroren		
2. Nährwertangaben			
Auf 100 g			
Brennwert	128 kJ / 31 kcal		
Fett	0,28 g		
davon:			
-----gesättigte Fettsäuren	0,06 g		
Kohlenhydrate	5,40 g		
davon:			
-----Zucker	4,16 g		
Ballaststoffe	1,99 g		
Eiweiß	1,38 g		
Salz*	0,025 g		
<small>*Der Salzgehalt ist ausschließlich auf die Anwesenheit des natürlich vorkommenden Natriums zurückzuführen</small>			
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, 1x20 kg-Sack		
Primärverpackung	Polyethylenbeutel		
Sekundärverpackung	Kartons, falls zutreffend		
Transportverpackung	Europalette oder H1-Palette		
Nettofüllmenge	10 kg / 20 kg		
5. Produktbeschreibung:			
Die frische, gesunde, saubere Rohware wird gewaschen, geschält, in Scheiben geschnitten, tiefgefroren, lose rollend, ohne Eisklumpen. Größe nach Vorgabe (2-4 mm oder 4-6 mm).			
6. Sensorik (Produktbeschreibung)			
Aussehen	lose rollend		
Farbe	weiß – cremeweiß - grünlich		
Geruch	arttypisch, nach Zwiebeln		
Geschmack	arttypisch, nach Zwiebeln		
Konsistenz aufgetaut	leicht bissfest		

Version	2	gültig ab 17.11.2014
Seite	1	von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_Zwiebelscheiben	

Verkaufsspezifikation

Zwiebelscheiben konventionell tiefgefroren

7. Zutatenverzeichnis (Hauptbestandteile) in %				
Zutaten	[%]	tierischer / pflanzlicher Herkunft		
1. Zwiebeln	100	pflanzlich		
8. Behandlung mit ionisierenden Strahlen				
<input type="checkbox"/> ja				
-----wenn ja, welche ?				
X nein				
9. Allergie- u. stoffwechselrelevante Angaben				
Das Produkt enthält	Ja	Nein	In Spuren	Genauere Beschreibung / Ursprungsquelle
Erdnusseweiß	<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"/>	
Sojaweiweiß	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	<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 Lupinerzeugnisse	<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</i> L.), Haselnuss (<i>Corylus</i>	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	

Verkaufsspezifikation

Zwiebelscheiben konventionell tiefgefroren

avellana), Walnuss (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	≤ 5.000.000
E. coli	≤ 1.000
Salmonellen in 25 g	negativ
Listerien	≤ 100
Hefen	≤ 10.000
Schimmelpilze	≤ 10.000

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).

Version	2 gültig ab 17.11.2014
Seite	3 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_Zwiebelscheiben



Verkaufsspezifikation Zwiebelscheiben konventionell tiefgefroren

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	2 gültig ab 17.11.2014
Seite	4 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_Zwiebelscheiben