Verkaufsspezifikation
Zwiebelwürfel rot
konventionell tiefgefroren

AGRO FOOD Lebensmittel GmbH

1. Angaben zum Produkt

Artikel	Zwiebelwürfel rot
Produktgruppe	TK-Gemüse konventionell
Herkunftsländer	i.d.R. Polen
Produktbezeichnung	Zwiebelwürfel rot, konventionell, tiefgefroren

2. Nährwertangaben

Auf 100 g

Brennwert	142 kJ / 34 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*	< 0,03 g

*Der Salzgehalt ist ausschließlich auf die Anwesenheit des natürlich vorkommenden Natriums zurückzuführen. Nährwerte unterliegen Schwankungen bzw. Änderungen. Abweichungen zu vorher deklarierte Ware sind möglich.

3. Lagerbedingungen

Temperatur:	< -18° C
Mindesthaltbarkeit:	i.d.R.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 / 20 kg

5. Produktbeschreibung:

Die frischen und gesunden roten Zwiebeln werden gewaschen, geschält, in Würfel geschnitten und lose rollend tiefgefroren. Größe gemäß Vereinbarung, Abweichung von +/- 3mm ist erlaubt.

5.1. Produktparameter:

Parameter:	Toleranz:
Stücke < 50% der vereinbarten Größe	max. 30%
Stücke > als vereinbarte Größe, jedoch kleiner als dreifach	max. 15%
Stücke > 300% der vereinbarten Größe	max. 3%
Klumpen, nicht lösbar	max. 8%
Stücke mit Wurzelansätzen	max. 3%
Konische Stücke gelblich oder grünlich	max. 2%
Stücke mit enzymatischen	max. 1%

Veränderungen	
Stücke mit Schalenresten	max. 5 Stück / kg
Organische Verunreinigungen	max. 4 Stück / 10 kg
Mineralische Verunreinigungen	max. 0,05%

6. Sensorik (Produktbeschreibung)

Aussehen	lose rollend
Farbe	weiß-rot
Geruch	arttypisch, frisch
Geschmack	arttypisch, frisch
Konsistenz aufgetaut	mit leichtem Biss

7. Zutatenverzeichnis (Hauptbestandteile) in %

Zutaten	[%]	tierischer / pflanzlicher Herkunft
1. Zwiebeln rot	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 (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	≤ 10.000
Schimmelpilze	≤ 10.000

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. Produkt vor Verbrauch erhitzen. 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

E-Mail: qm@agro-food.de

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist deshalb auch ohne Unterschrift gültig.