Verkaufsspezifikation
Kohlrabi-Erbsen Suppe
konventionell tiefgefroren

1. Angaben zum Produkt	
Artikel	Kohlrabi-Erbsen Suppe
Produktgruppe	TK-Convenience , konventionell
Herkunftsländer	i.d.R. Schweiz
Produktbezeichnung	Gemüsesuppe in Pellets , konventionell, tiefgefroren
2. Nährwertangaben	
Auf 100 g	
Brennwert	127 kJ / 30 kcal
Fett	0,20 g
davon:	
-------gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	4,60 g
davon:	
-------Zucker	2,20 g
Ballaststoffe	1,60 g
Eiweiß	1,70 g
Salz	0,90 g
Nährwerte unterliegen Schwankungen bzw. Änderungen. Abweichungen zu vorher deklarierter Ware sind möglich.	
3. Lagerbedingungen	
Temperatur:	< -18° C
Restlaufzeit:	mind. 3 Monate bei Anlieferung
4. Verpackung	
Verpackungseinheit(VE)	gemäß Angaben Etikett
Primärverpackung	Polyethylenbeutel
Sekundärverpackung	Kartons, falls zutreffend
Transportverpackung	Europalette oder H1-Palette
Nettofüllmenge	gemäß Angaben Etikett

5. Produktbeschreibung:

Blanchiertes und püriertes Gemüse, nach Rezeptur gemischt, gekocht, tiefgekühlt in Form von Pellets, Pellets-Größe ca. 40 x 20 mm
Hinweise zur Handhabung: Gewünschte Menge Suppen-Pellets in tiefgekühltem Zustand in die Pfanne geben und unter gelegentlichem Umrühren langsam erwärmen.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

6. Sensorik (Produktbeschreibung)	
Aussehen	gleichmäßige Pellets
Farbe	hellgrün
Geruch	rein und ohne Fremdgeruch
Geschmack	rein und ohne Fremdgeschmack
Konsistenz (Endprodukt)	homogen und feinpüriert , ohne Stücke

7. Zutatenverzeichnis (Hauptbestandteile) in %

Verkaufsspezifikation
Kohlrabi-Erbsen Suppe
konventionell tiefgefroren

Zutaten	[%]	(in mengenmässig absteigender Reihenfolge)
1. Kohlrabi		
2. Trinkwasser		
3. Erbsen		
4. Kartoffeln		
5. Kochsalz		

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),	☐	X	☐	

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	≤ 1.000.000
E. coli	≤ 100
Salmonellen in 25 g	negativ
Listerien	≤ 100
Hefen	≤ 1.000
Schimmelpilze	≤ 1.000

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: gm@agro-food.de

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