

Verkaufsspezifikation Paprikastreifen rot konventionell tiefgefroren



1. Angaben zum Produkt

Artikel	Paprikastreifen rot
Produktgruppe	TK-Gemüse, konventionell
Herkunftsländer	i.d.R. Serbien, Polen, Ungarn, Mazedonien, Bulgarien, China, Spanien, Türkei
Produktbezeichnung	Paprikastreifen rot , konventionell, tiefgefroren

2. Nährwertangaben

Auf 100 g	
Brennwert	195 kJ / 47 kcal
Fett	0,55 g
davon:	
-----gesättigte Fettsäuren	0,10 g
Kohlenhydrate	7,01 g
davon:	
-----Zucker	7,01 g
Ballaststoffe	3,93 g
Eiweiß	1,42 g
Salz*	< 0,02 g

*Der Salzgehalt ist ausschließlich auf die Anwesenheit des natürlich vorkommenden Natriums zurückzuführen. Nährwerte unterliegen Schwankungen bzw. Änderungen. Abweichungen zu vorher deklariertem 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 /4x2,5 kg-Karton, 1x15/20 kg-Sack
Primärverpackung	Polyethylenbeutel
Sekundärverpackung	Kartons, falls zutreffend
Transportverpackung	Europalette oder H1-Palette
Nettofüllmenge	10/15/20 kg

5. Produktbeschreibung:

Die frische, gesunde und reife Rohware wird gewaschen, in Streifen geschnitten und individuell eingefroren, lose rollend , ohne Eisklumpen.

5.1. Produktparameter:

Parameter:	Toleranz:
Untergröße < 20 mm	max. 20 %
Klumpen (3 oder mehr Streifen zusammengefroren; nicht ohne Beschädigung lösbar)	max. 3 %
Übergröße (Breite) > 7 mm	max. 7 %
Streifen mit Makeln > 6 mm	max. 12 Stück/kg
Streifen mit Makeln 2-6 mm	max. 15 Stück/kg
Farbfehler	max. 7 %

Version	8 gültig ab 20.09.2021
Seite	1 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_Paprikastreifen-rot

Verkaufsspezifikation Paprikastreifen rot konventionell tiefgefroren



Samen/Kerne	max. 20 Stück/500 g
Schnittfehler	max. 12 %
verdorbene Streifen (schwarze oder braune Stellen)	max. 4 Stück/kg
Stängel oder Blattreste (lose oder am Produkt)	max. 5 Stück/kg
pflanzliche Verunreinigungen	max. 5 Stück/kg

6. Sensorik (Produktbeschreibung)

Aussehen	Annähernd gleichmäßig geschnitten
Farbe	Uniform rot
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch
Konsistenz aufgetaut	Bissfest, knackig

7. Zutatenverzeichnis (Hauptbestandteile) in %

Zutaten	[%]	tierischer / pflanzlicher Herkunft
1. Paprika rot	100	pflanzlich

8. Behandlung mit ionisierenden Strahlen

ja

-----wenn ja, welche ?

nein

9. Allergie- u. stoffwechselrelevante Angaben

Das Produkt enthält	Ja	Nein	In Spuren	Genauere Beschreibung / Ursprungsquelle
Erdnüsseiweiß	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Hühnereiweiß	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milcheiweiß	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milchzucker (Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite als SO ₂ (> 10 ppm)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sojaeiweiß	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Krebstiere und	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Version	8 gültig ab 20.09.2021
Seite	2 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_Paprikastreifen-rot

Verkaufsspezifikation Paprikastreifen rot konventionell tiefgefroren



Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Lupine und Lupinenerzeugnisse	<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 avellana</i>), Walnuss (<i>Juglans regia</i>), Kaschunuss (<i>Anacardium occidentale</i>), Peccanuss (<i>Carya illinois</i>) (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazie (<i>Pistacia vera</i>), Macadamianuss u. Queenslandnuss (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	

10. Mikrobiologische Werte bei Ablauf MHD

Parameter	Toleranz [KbE/g]
Gesamtkeimzahl	≤ 10.000.000
E. coli	≤ 1.000
Salmonellen in 25 g	negativ
Listerien	≤ 100
Hefen	≤ 100.000
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).

Version	8 gültig ab 20.09.2021
Seite	3 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_Paprikastreifen-rot

**Verkaufsspezifikation
Paprikastreifen rot
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. 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.

Version	8 gültig ab 20.09.2021
Seite	4 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_Paprikastreifen-rot