

Verkaufsspezifikation Tomaten Cremesuppe konventionell tiefgefroren



1. Angaben zum Produkt	
Artikel	Tomaten Cremesuppe
Produktgruppe	TK-Convenience , konventionell
Herkunftsländer	i.d.R. Schweiz
Produktbezeichnung	Gemüsesuppe in Pellets , konventionell, tiefgefroren
2. Nährwertangaben	
Auf 100 g	
Brennwert	179 kJ / 43 kcal
Fett	1,60 g
davon:	
-----gesättigte Fettsäuren	0,90 g
Kohlenhydrate	5,20 g
davon:	
-----Zucker	3,60 g
Ballaststoffe	1,30 g
Eiweiß	1,30 g
Salz	0,80 g
Nährwerte unterliegen Schwankungen bzw. Änderungen. Abweichungen zu vorher deklariertes 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:	
<p>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.</p>	
6. Sensorik (Produktbeschreibung)	
Aussehen	gleichmäßige Pellets
Farbe	rot-orange mit grünen Kräutern
Geruch	rein und ohne Fremdgeruch
Geschmack	rein und ohne Fremdgeschmack
Konsistenz (Endprodukt)	homogen und feinpüriert , ohne Stücke
7. Zutatenverzeichnis (Hauptbestandteile) in %	

Version	1 gültig ab 13.10.2021
Seite	1 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_Tomaten Cremesuppe

Verkaufsspezifikation Tomaten Cremesuppe konventionell tiefgefroren



Zutaten	[%]	(in mengenmässig absteigender Reihenfolge)
1. Tomaten		
2. Trinkwasser		
3. Kartoffeln		
4. Tomatenpüree		
5. Halbrahm laktosefrei (30 % Fett)		
6. Apfelsaftkonzentrat		
7. Gewürze		
8. Kochsalz		
9. Basilikum		
10. Thymian		

11. Behandlung mit ionisierenden Strahlen

ja

-----wenn ja, welche ?

X nein

12. Allergie- u. stoffwechselrelevante Angaben

Das Produkt enthält	Ja	Nein	In Spuren	Genauere Beschreibung / Ursprungsquelle
Erdnüsseiweiß	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Hühnereiweiß	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Milcheiweiß	<input checked="" type="checkbox"/>		<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 Sesamsamenerzeugnisse	<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 Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte, d.h. Mandel (Amygdalus	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	

Version	1 gültig ab 13.10.2021
Seite	2 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_Tomaten Cremesuppe

Verkaufsspezifikation Tomaten Cremesuppe konventionell tiefgefroren



communis L.), Haselnuss (Corylus avellana), Walnuss (Juglans regia), Kaschunuss (Anacardium occidentale), Peccanuss (Carya illinois (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (Bertholletia excelsa), Pistazie (Pistacia vera), Macadamianuss u. Queenslandnuss (Macadamia ternifolia) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse					
--	--	--	--	--	--

13. 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

14. Verordnung (EG) 396/2005

Die Höchstmengen an Rückständen liegen unter den in der Verordnung(EG) 396/2005 Beschriebenen Werten.

15. 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).

16. 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

Version	1 gültig ab 13.10.2021
Seite	3 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_Tomaten Cremesuppe

Verkaufsspezifikation Tomaten Cremesuppe konventionell tiefgefroren



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.

17. 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.

18. 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	1 gültig ab 13.10.2021
Seite	4 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_Tomaten Cremesuppe