

Verkaufsspezifikation

Paprikastreifenmix dreifarbig

konventionell tiefgefroren



1. Angaben zum Produkt

Artikel	Paprikastreifenmix dreifarbig
Produktgruppe	TK-Gemüse, konventionell
Herkunftsland	i.d.R. Polen, Ungarn, Mazedonien, Serbien, Bulgarien, China, Spanien, Türkei
Produktbezeichnung	Paprikastreifenmix dreifarbig, konventionell, tiefgefroren

2. Nährwertangaben

Auf 100 g	
Brennwert	152 kJ / 37 kcal
Fett	0,41 g
davon:	
----- gesättigte Fettsäuren	0,08 g
Kohlenhydrate	5,11 g
davon:	
----- Zucker	4,86 g
Ballaststoffe	3,07 g
Eiweiß	1,31 g
Salz*	< 0,01 g

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

3. Lagerbedingungen

Temperatur:	< -18° C
Restlaufzeit:	mind. 6 Monate bei Anlieferung

4. Verpackung

Verpackungseinheit (VE)	1x10/4x2,5/5x1 kg-Karton, 1x20/1x25 kg-Sack bzw. nach Vereinbarung
Primärverpackung	Polyethylenbeutel
Sekundärverpackung	Kartons, falls zutreffend
Transportverpackung	Europalette oder H1-Palette
Nettofüllmenge	5/10/20/25 kg bzw. nach Vereinbarung
Kennzeichnung (Etikett)	Produktbezeichnung, Nettofüllmenge, Mindesthaltbarkeitsdatum, Chargennummer

5. Produktbeschreibung

Paprika aus frischer, gesunder, reifer Rohware wird in Streifen geschnitten und individuell eingefroren, frei rollend. Schnitteinstellung: 5-7mm x natürliche Länge

5.1. Produktparameter

Parameter:	Toleranz:
Pflanzliche Verunreinigung	2%
Streifen mit Makeln > 6 mm	12 Stück/kg
Streifen mit Makeln 2-6 mm	15 Stück/kg
Farbabweichung (mindestens 50% des Streifens)	10%
Samen/Kerne	30 Stück/kg
Untergröße < 20 mm	25%
Klumpen (3 oder mehr Streifen zusammengefroren; nicht ohne Beschädigung lösbar)	3%

Version	7 gültig ab 19.06.2024
Seite	1 von 3
Dateiname	VK-Spezifikation_Paprikastreifenmix-dreifarbig.docx

Verkaufsspezifikation
Paprikastreifenmix dreifarbig
konventionell tiefgefroren



Beschädigt	5%				
6. Sensorik (Produktbeschreibung)					
Farbe	hellrot bis dunkelrot, hellgrün bis sattgrün, gelb				
Geruch	arttypisch, frisch nach Paprika, kein Fremdgeruch				
Geschmack	arttypisch, frisch nach Paprika, kein Fremdgeschmack				
Konsistenz aufgetaut	bissfest				
7. Zutatenverzeichnis (Hauptbestandteile) in %					
Zutaten	[%]	tierischer / pflanzlicher Herkunft			
Paprika rot	ca. 33,3	pflanzlich			
Paprika gelb	ca. 33,3	pflanzlich			
Paprika grün	ca. 33,3	pflanzlich			
Die Zusammensetzung kann produktionsbedingt um ±10% von der angegeben abweichen.					
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	Genaue Beschreibung / Ursprungsquelle	
Erdnusseiweiß	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>		
Hühnereieiweiß	<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"/>		
Sojaeiweiß	<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 (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>), Walnuss (<i>Juglans regia</i>), Kaschunuss (<i>Anacardium occidentale</i>), Peccanuss (<i>Carya illinoensis</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"/>		

Version	7 gültig ab 19.06.2024
Seite	2 von 3
Dateiname	VK-Spezifikation_Paprikastreifenmix-dreifarbig.docx

Verkaufsspezifikation

Paprikastreifenmix dreifarbig

konventionell tiefgefroren



10. Mikrobiologische Werte bei Ablauf MHD

Parameter	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]
Gesamtkeimzahl	1.000.000	10.000.000
E.Coli	10	100
Salmonellen in 25 g	negativ	negativ
Listerien	<100	100
Hefen	10.000	100.000
Schimmelpilze	10.000	100.000

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. 2015/2283).

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	7 gültig ab 19.06.2024
Seite	3 von 3
Dateiname	VK-Spezifikation_Paprikastreifenmix-dreifarbig.docx