Verkaufsspezifikation
Petersilie
konventionell tiefgefroren

1.	**Angaben zum Produkt**	
	Artikel	Petersilie
	Produktgruppe	TK-Kräuter, konventionell
	Herkunftsland	i.d.R. Belgien, Niederlande, Polen, Frankreich
	Produktbezeichnung	Petersilie konventionell, tiefgefroren
2.	**Nährwertangaben**	
	Auf 100 g	
	Brennwert	223 kJ / 62 kcal
	Fett	0,38 g
	davon:	
	------- gesättigte Fettsäuren	0,15 g
	Kohlenhydrate	7,34 g
	davon:	
	------- Zucker	4,76 g
	Ballaststoffe	4,45 g
	Eiweiß	4,64 g
	Salz*	0,09 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**	
	Erntefrische Petersilie, gewaschen, getrocknet, tiefgefroren, geschnitten, lose rollend, nicht blanchiert, gebrauchsfertig	
5.1.	**Produktparameter**	
	Parameter:	Toleranz:
	Pflanzliche Fremdkörper	3%
	Verfärbte Stücke	5%
	Stiele > 10mm	7%

Verkaufsspezifikation
Petersilie
konventionell tiefgefroren

6.	**Sensorik (Produktbeschreibung)**	
	Farbe	grün
	Geruch	arttypisch
	Geschmack	arttypisch
	Konsistenz aufgetaut	arttypisch bissfest

7.	**Zutatenverzeichnis (Hauptbestandteile) in %**		
	Zutaten	[%]	tierischer / pflanzlicher Herkunft
	1. Petersilie	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	☐	
Hühnereieiweiß	☐	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 Sesamsamenerzeugnisse	☐	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	☐	

Verkaufsspezifikation
Petersilie
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.