



Verkaufsspezifikation

Beerenmischung BIO tiefgefroren

DE-ÖKO-006



1. Angaben zum Produkt	
Artikel	Bio Beerenmischung
Produktgruppe	TK-Früchtemischung, BIO
Herkunftsland	siehe Rohwarenspezifikationen
Produktbezeichnung	Beerenmischung, BIO, tiefgefroren
2. Nährwertangaben	
Auf 100 g	
Brennwert	160 kJ / 39 kcal
Fett	0,37 g
davon:	
----- gesättigte Fettsäuren	0,04 g
Kohlenhydrate	5,72 g
davon:	
----- Zucker	5,42 g
Ballaststoffe	3,45 g
Eiweiß	1,14 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 deklarerter 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	
Zusammensetzung: Johannisbeeren rot, Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren schwarz, Himbeeren	
Frische, gesunde Bio Früchte, individuell eingefroren, lose rollend, aus kontrolliert biologischem Anbau.	
5.1. Produktparameter	
siehe Rohwarenspezifikationen	

Version	8 gültig ab 15.10.2025
Seite	1 von 3
Dateiname	VK-Spezifikation_BIO_Beerenmischung



Verkaufsspezifikation

Beerenmischung BIO tiefgefroren

DE-ÖKO-006



6. Sensorik (Produktbeschreibung)

Farbe	arttypisch, nach Zutat
Geruch	arttypisch, frisch
Geschmack	arttypisch, frisch
Konsistenz aufgetaut	arttypisch, bissfest

7. Zutatenverzeichnis (Hauptbestandteile) in %

Zutaten	[%]	tierischer / pflanzlicher Herkunft
1. Johannisbeeren rot (Bio)	in veränderlichen Gewichtsanteilen	pflanzlich
2. Erdbeeren (Bio)		pflanzlich
3. Heidelbeeren (Bio)		pflanzlich
4. Brombeeren (Bio)		pflanzlich
5. Johannisbeeren schwarz (Bio)		pflanzlich
6. Himbeeren (Bio)		pflanzlich

Die aufgeführten Zutaten stellen ausschließlich eine Aufzählung der Bestandteile dar. Diese sind basierend auf dem verwendeten Mischungsverhältnis in absteigender Reihenfolge auf dem jeweiligen Etikett angegeben.

8. Behandlung mit ionisierenden Strahlen

☐ ja
-----wenn ja, welche?
X nein

9. Allergie- u. stoffwechselrelevante Angaben

Das Produkt enthält	Ja	Nein	In Spuren	Genauere Beschreibung / Ursprungsquelle
Erdnüsseiweiß	☐	X	☐	
Hühnereiweiß	☐	X	☐	
Milcheiweiß	☐	X	☐	
Milchzucker (Laktose)	☐	X	☐	
Schwefeldioxid und Sulfite als SO ₂ (> 10 ppm)	☐	X	☐	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	☐	X	☐	
Sojaseiweiß	☐	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 Lupinerzeugnisse	☐	X	☐	
Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse	☐	X	☐	
Schalenfrüchte, d.h. Mandel (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>), Walnuss (<i>Juglans regia</i>), Kaschunuss (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecanuss (<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	☐	X	☐	

Version	8 gültig ab 15.10.2025
Seite	2 von 3
Dateiname	VK-Spezifikation_BIO_Beerenmischung



Verkaufsspezifikation

Beerenmischung BIO tiefgefroren

DE-ÖKO-006



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. Pflanzenschutzmittel		
Es dürfen ausschließlich Pflanzenschutzmittel zum Einsatz gebracht werden, welche sowohl gemäß Verordnung (EG) 2018/848 und (EG) 2021/1165 in ihren jeweils gültigen Versionen, als auch in den entsprechenden Ursprungsländern zur Verwendung freigegeben sind. Darüber hinaus liegen die Höchstmengen an Rückständen unter den in der Verordnung (EG) 396/2005 beschriebenen Werten.		
15. 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.		
16. 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 15.10.2025
Seite	3 von 3
Dateiname	VK-Spezifikation_BIO_Beerenmischung