

Verkaufsspezifikation

Paprikawürfel rot 10x10mm gegrillt

konventionell tiefgefroren



1. Angaben zum Produkt	
Artikel	Paprikawürfel rot 10x10mm gegrillt
Produktgruppe	TK-Gemüse, konventionell
Herkunftsland	i.d.R. Spanien
Produktbezeichnung	Paprika rot, gegrillt, gewürfelt, konventionell, tiefgefroren
2. Nährwertangaben	
Auf 100 g	
Brennwert	177 kJ / 42 kcal
Fett	0,58 g
davon:	
----- gesättigte Fettsäuren	0,11 g
Kohlenhydrate	7,36 g
davon:	
----- Zucker	7,36 g
Ballaststoffe	4,13 g
Eiweiß	1,50 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	
Die frische, gesunde und reife Rohware wird gewaschen, in Würfel geschnitten (10x10 mm), gegrillt und individuell eingefroren, lose rollend, ohne Eisklumpen	
5.1. Produktparameter	
Parameter:	Toleranz:
pflanzliche Fremdkörper	6 Würfel/kg
permanent zusammengefrorene Würfel, nicht ohne Beschädigung lösbar (3 Würfel oder mehr)	8 Stück/kg
kleiner Makel 2-6mm	4%
größerer Makel >6mm	2%
Bruch	12%
Übergroße >15x15mm	12%
verbrannt	8 Würfel/kg
Würfel < 80% der vereinbarten Schnittgröße	12%
Paprikasamen	20 Stück/kg
Farbabweichungen	7%
Version	4 gültig ab 06.03.2026
Seite	1 von 3
Dateiname	VK-Spezifikation_Paprikawürfel-rot 10x10mm gegrillt

Verkaufsspezifikation

Paprikawürfel rot 10x10mm gegrillt konventionell tiefgefroren



6. Sensorik (Produktbeschreibung)				
Farbe	hell rot – kräftig rot, teilweise mit Grillmarkierungen			
Geruch	arttypisch			
Geschmack	arttypisch			
Konsistenz aufgetaut	bissfest			
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	Genaue Beschreibung / Ursprungsquelle
Erdnusseweiß	☐	X	☐	
Hühnereieweiß	☐	X	☐	
Milcheiweiß	☐	X	☐	
Milchzucker (Laktose)	☐	X	☐	
Schwefeldioxid und Sulfite als SO ₂ (> 10 ppm)	☐	X	☐	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	☐	X	☐	
Sojaweiweiß	☐	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 (<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	☐	X	☐	

Verkaufsspezifikation

Paprikawürfel rot 10x10mm gegrillt 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	4 gültig ab 06.03.2026
Seite	3 von 3
Dateiname	VK-Spezifikation_Paprikawürfel-rot 10x10mm gegrillt