

Spezifikation - Verkauf

6621 Schwarzwurzeln tiefgefroren



*** Alle Angaben dieser Spezifikation haben so lange Gültigkeit bis eine revidierte Fassung vorliegt ***

Formversion: 4 Ersteller: Tanja Woock Prüfer: Marlen Fischer	Erstellt: 03.09.2013 Geprüft: 03.09.2013
Version: 4 Ersteller: Aynur Zenginoglu Prüfer QM-Leitung: Fischer Marlen Pfad: Laufwerk Dokumente – Qualitätsmanagement – Spezifikationen- Verkauf	Erstellt: 13.06.2014 Abteilung: QM gültig ab: 13.06.2014

BEERENSTARK®

Zedtwitzer Str. 30
95030 Hof

erfolgreich nach folgenden
Standards zertifiziert:
IFS Food
IFS Cash&Carry / Wholesale
IFS Broker

1. Qualitätsmerkmale/Beschreibungen

- tk Schwarzwurzeln
- frei rollend bis klebend
- blanchiert
- hergestellt aus sauberer, frischer, gesunder Rohware
- optimale Konsumreife

Das Produkt darf nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden.

Zutaten gemäß LMKV: Schwarzwurzeln

Zusatzstoffe, Aromen i.d.R.: keine

Farbe: sortentypisch helle Ware, weiß- gelblich

Geschmack: mild

Geruch: arttypisch

Kaliber: Kalibrierung Länge ca. 30-50 mm; Durchmesser ca. 10-20 mm

Konsistenz: abhängig von der thermischen Zubereitungsart

Abpackung: 4 x 2,5 kg

Palettenfaktor i.d.R.: 630 kg

EAN-Code: Karton 4009042066216
Beutel 4009042266210

Zugelassene Toleranzgrenzen bei einem repräsentativ gezogenen Muster:

holzige/ harte Konsistenz: max. 20%

Farbabweichungen (grau/ braun/ grün): max. 25%

schlecht geschälte Stücke: max. 20%

hohle und beschädigte Stücke (Bruch): max. 10%

Lagerung & Haltbarkeit: bei mind. -18 °C in der Regel ca. 12-18 Monate nach Ernte;
mindestens 6 Monate ab Anlieferdatum

Lagerbedingung gemäß TLMV

Herkunft: Der Ursprung des Produktes orientiert sich an dem auf dem Markt vorhandenen Angebot, an der Verfügbarkeit oder an den mit dem Kunden vereinbarten vertraglichen Anforderungen.
i.d.R.: Belgien
Zukünftig explizite Ursprungsangabe auf Etikett der Verpackung.

Nährwerte: Das Produkt ist nicht auf Brenn- und Nährwerte untersucht, da es sich um ein Naturprodukt handelt, welches je nach Sorte, Provenienz, Erntesituation und Klima in seiner Zusammensetzung üblichen Schwankungen unterliegt.

Die angegebenen Nährwerte entstammen folgender Quelle:

www.sfk-online.net (Stand: 06/2014)

Brenn- und Nährwerte Big 8 / 100gr essbarem Artikel			
Brennwert [kJ]:	222,40	davon Zucker [g]:	2,06
Brennwert [kcal]:	54,60	Fett [g]:	0,43
Eiweiß [g]:	1,39	davon gesättigte FS [mg]:	keine NW-Angabe möglich
Kohlenhydrate [g]:	2,12	Salz [mg]:	12,50
Proteinheiten:	0,18		

Bei blanchierten und gegrillten Artikeln sowie Halbfertigprodukten erfolgt zukünftig eine Nährwertdeklaration auf dem Etikett der Verpackung.

2. Allergene

Als Naturprodukt grundsätzlich Gefahr zur Allergenität.

Allergene gemäß Richtlinie 2003/89/EG Anhang 3a einschließlich 2006/142/EG & 2007/68/EG

Allergene:	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X
Eier und Eierzeugnisse		X
Fisch und Fischerzeugnisse		X
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X
Soja und Sojaerzeugnisse		X
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)		X
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X
Senf und Senferzeugnisse		X
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		X
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 1 mg/l, als SO ₂ angegeben		X
Lupine und Lupinerzeugnisse		X
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X

Kreuzkontaminationen bis dato nicht bekannt.

Allergene sind auf dem Etikett der Verpackung angegeben.

Allergene gemäß ALBA (produkteigen)

Allergene gemäß ALBA:	Ja	Nein	Allergene gemäß ALBA:	Ja	Nein
Kuhmilchprotein		X	Laktose		X
Fructose	X		Saccharose	X	
Hühnerei (z.B. Eilecithin)		X	Sojaprotein (z.B. Sojalecithin)		X
Sojaöl		X	Gluten		X
Weizen		X	Roggen		X
Rind (z.B. Gelatine)		X	Schwein (z.B. Gelatine)		X
Geflügel		X	Fisch und -erzeugnisse		X
Schalen- und Krustentiere		X	Mais		X
Kakao		X	Hefe		X
Hülsenfrüchte / Gemüse	X		Nüsse		X
Nussöl		X	Erdnuss		X
Erdnussöl		X	Sesamsamen und -erzeugnisse		X
Sesamöl		X	Glutamat		X
Schwefeldioxid und Sulfite (E220 bis E228)		X	BHA/BHT (E320, E321)		X
Benzoessäure und PHB (E210 bis E219)		X	AZO-Farbstoffe		X

3. GVO

Nach bestem Wissen kann bestätigt werden, dass das Produkt ohne gentechnisch veränderte Bestandteile im Sinne der EU-Verordnungen (insbesondere die RL 2001/18/EG sowie EU-VO 1829/2003, 1830/2003, 1981/2006 & 298/2008) zur Zulassung, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit produziert wird und somit keiner entsprechenden Kennzeichnungspflicht unterliegt.

4. Mikrobiologie

Unsere Lieferanten werden aufgefordert zu bestätigen, gesetzlich vorgeschriebene mikrobiologische Grenzwerte einzuhalten. Orientiert wird sich hierbei an den EU-Verordnungen 2073/2005, 1441/2007 & 365/2010. Die Freiheit von pathogenen Stoffen und Mikroorganismen wird angestrebt.

Muster unserer Ware werden regelmäßig mikrobiologisch analysiert.

Unsere Ware wird hierbei unter Beachtung der folgenden mikrobiologischen Richtwerte gehandelt:

Parameter	Einheit	Richtwert	Warnwert
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KbE/g	1.000.000 (10 ⁶)	10.000.000(10 ⁷)
Enterobacteriaceae	KbE/g	10.000 (10 ⁴)	100.000 (10 ⁵)
Escherichia coli	KbE/g	100 (10 ²)	1.000 (10 ³)
Hefen	KbE/g	10.000 (10 ⁴)	100.000 (10 ⁵)
Schimmelpilze	KbE/g	10.000 (10 ⁴)	100.000 (10 ⁵)
Salmonella	in 25 g	-	nicht nachweisbar

Mikrobiologische Gutachten können auf Anforderung vom Kunden 14 Tage vor Auslieferung in Auftrag gegeben werden, soweit eine Untersuchung möglich und Kapazitäten im gewählten Labor vorhanden sind.
Die Kosten hierfür trägt der Kunde.

5. Rückstände & Kontaminanten

Unsere Lieferanten bzw. deren Vorlieferanten werden aufgefordert, Rückstandshöchstmengen gemäß geltender Gesetzgebung einzuhalten.

Muster unserer Ware werden auf Pestizide, partiell auch auf Kontaminanten untersucht. Unsere Lieferanten bestätigen, dass die Grenzwerte für Pestizide gemäß EU-Verordnung 396/2005 einschließlich seiner Änderungen sowie für Kontaminanten gemäß 1881/2006 & 420/2011 eingehalten werden.

Rückstandsanalysen können auf Anforderung vom Kunden 14 Tage vor Auslieferung in Auftrag gegeben werden, soweit eine Untersuchung möglich und Kapazitäten im gewählten Labor vorhanden sind.
Die Kosten hierfür trägt der Kunde.

6. Bestrahlung

Unsere Lieferanten werden aufgefordert zu bestätigen, dass das Produkt nicht mit ionisierenden und ultravioletten Strahlen behandelt ist und Höchstwerte einer möglichen Radioaktivität gemäß geltendem deutschen und europäischen Recht (insbesondere die EU-Verordnung 733/2008 sowie ihrer Änderungen) eingehalten werden.

7. Detektierung

Die Ware ist grundsätzlich metall-, partiell auch laserdetektiert und sortensortiert.

8. Verpackung

Unsere Lieferanten werden aufgefordert, Verpackungsmaterialien zu verwenden, die den gesetzlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung und dem deutschen und europäischen Recht, insbesondere der der EU-Verordnungen 1935/2004, 2023/2006 & 10/2011 entsprechen und für den sachgerechten Gebrauch von Lebensmitteln geeignet sind. Die Verpackungsmaterialien werden i.d.R. unter einwandfreien Bedingungen sowie mit der erforderlichen Sorgfalt und unter Anwendung der erforderlichen Hygiene und Qualitätskontrollen hergestellt. Die Anlieferung erfolgt i.d.R. auf tauschfähigen, eingestreckten Euro-Paletten.

Jene Verkaufsverpackung, welche eine dem deutschen Endkunden vergleichbare Anfallstelle erreicht, ist gemäß 5. Novelle Verpackungsverordnung bei einem dualen System lizenziert.

9. Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit ist mittels einer fortlaufend vergebenen Chargennummer sichergestellt. Diese Chargennummer ist auf dem Etikett von Verkaufseinheiten und der Umverpackung gedruckt und den Lieferpapieren/Rechnungen zu entnehmen.

Die eindeutige Identifizierbarkeit der betreffenden Ware ist somit sowohl hinsichtlich der Warenherkunft als auch hinsichtlich des Warenverbleibs sichergestellt.

Hof, den 13.06.2014



i. A. Marlen Fischer
- Leitung QM -