

# PRODUKTSPEZIFIKATION

## Productspecification

### Steinpilze IQF, halbe *Boletus IQF, half*

<b>Herkunft</b> <i>Origin</i>	Europa <i>europa</i>
<b>lateinische Bezeichnung</b> <i>latin name</i>	<i>Boletus edulis, Boletus pinophilus, Boletus reticulatus, Boletus aereus</i>
<b>Beschreibung</b> <i>Description</i>	Ganze Steinpilze, nach der Ernte gereinigt, halbiert und lose gefrostet <i>whole bolets, cleaned after crop, halved and frozen</i>
<b>Mindesthaltbarkeit</b> <i>Minimum shelf life</i>	24 Monate <i>24 months</i>
<b>Restlaufzeit</b> <i>Remaining life</i>	12 Monate <i>12 months</i>
<b>Verpackungsarten</b> <i>Packaging</i>	Folie, (125 g (klein / small), 1 kg, 5 kg, 10 kg) <i>plastic foil</i>
<b>Lagerbedingungen</b> <i>Storage conditions</i>	Mindestens - 18 °C <i>Minimum - 18 °C</i>

### Sensorische Eigenschaften / *Sensorial values*

<b>Farbe</b> <i>Colour</i>	Huthaut / <i>cap</i> : braun / <i>brown</i> Fleisch / <i>weiß</i>
<b>Aussehen / <i>Apperance</i></b> <b>Größe / <i>Size</i>:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Mittel / medium: Hutdurchmesser / Headdiameter: &gt; 4 cm</i></li> <li><i>Klein / small: Hutdurchmesser / Headdiameter: 0 – 4 cm</i></li> </ul>
<b>Geruch &amp; Geschmack</b> <i>Odour &amp; Taste</i>	Arteigen, ohne Fremdgeruch, nussig ohne Fremdgeschmack / <i>characteristic, aromatic, nutty without foreign taste</i>
<b>Konsistenz</b> <i>Texture</i>	fest <i>tight</i>

### Verwendungszweck unter Berücksichtigung der sensiblen Verbrauchergruppen (YOP) / *Intended purpose considering the sensible consumer group (YOP)*

Bei Steinpilzen ist derzeit kein allergenhaltiges Potential bekannt. Unter Berücksichtigung von sensiblen Verbrauchergruppen kann man sagen, dass sich diese für YOP-Gruppe eignen.  
*In bolets no allergen risk known. With considering the sensible consumer bolets are suitable for the YOP-group.*

# PRODUKTSPEZIFIKATION

## Productspecification

### Qualitätstoleranzen / Quality tolerances

<b>Fremdbestandteile mineralisch</b> Bei kleinfallenden Pilzen (Hutgröße zu 50 % unter 20 mm) <i>Foreign article minerally</i>	Max. 0,2 %  Max. 0,3 %
<b>Fremdbestandteile organisch</b> Bei kleinfallenden Pilzen (Hutgröße zu 50 % unter 20 mm) <i>Foreign article organic</i>	Max. 0,02 %  Max. 0,04 %
<b>Gehalt an wurmstichigen Pilzen</b> <i>Amount of wormy mushrooms</i> <b>Wildwachsende Pilze</b> <i>Wild growing mushrooms</i>	Max. 6 %
<b>Gehalt an stark wurmstichigen Pilzen</b> <i>Amount of heavily wormy mushrooms</i> <b>Wildwachsende Pilze</b> <i>Wild growing mushrooms</i>	Max. 2 %

### Chemische Eigenschaften / Chemical values

<b>Pestizidrückstände</b> <i>Pesticides</i>	Gemäß den jeweils gesetzlich gültigen österreichischen und europäischen Vorschriften. <i>In accordance with the values regulated by Austrian and European legislation.</i>
<b>Schwermetalle</b> <i>Heavy metals</i>	Gemäß den jeweils gesetzlich gültigen österreichischen und europäischen Vorschriften. <i>In accordance with the values regulated by Austrian and European legislation.</i>
<b>Sonstiges</b> <i>Others</i>	Keine Verwendung von Antioxidantien, Konservierungsmitteln oder anderen chemischen Zusätzen. Das Produkt wurde nicht bestrahlt. <i>No application of antioxidants, preservatives or other chemical additives. The product is not irradiated.</i>

### Zubereitungshinweis / Preparation:

Vor dem Verzehr gut durcherhitzen  
*Do not eat before heating.*

# PRODUKTSPEZIFIKATION

## Productspecification

### Mikrobiologische Eigenschaften / *Microbiological values*

Keimart	Richtwert (m) KBE/g
<b>Gesamtkeimzahl</b> / Total plate count	k.A / n. s.
<b>Enterobacteriaceae</b> / enterobacteriaceae	k.A / n. s.
<b>E.coli</b> / E. coli	k.A / n. s.
<b>Bacillus Cereus</b> / Bacillus Cereus	k.A / n. s.
<b>Schimmel</b> / Mould	k.A / n. s.
<b>Salmonellen</b> / Salmonella	k.A / n. s.
<b>Koagulase-positive Staphylokokken</b> / <i>staphylococcus</i>	k.A / n. s.
<b>Sporen sulfitreduzierender Clostridien</b> / <i>Clostridia</i>	k.A / n. s.

k.A. = keine Angabe; n.s. = not specified

### Lagerung und Transport / *Storage and transport*

Verarbeitung, Lagerung und Transport des Produktes erfolgen unter für Lebensmittel angemessenen Bedingungen.

*Handling, processing, storage and transport of the product take place under appropriate conditions for food.*

Transportmittel sind sauber und trocken.

*Means of transport are clean and dry.*

Es werden nur saubere, trockene und optisch einwandfreie Paletten verwendet.

*Only clean, dry undamaged pallets are used.*

# PRODUKTSPEZIFIKATION

## Productspecification

### Allergene / Allergens

Es ist ein Allergen im Produkt, oder einem daraus hergestellten Produkt enthalten: <i>Allergen contained in product or in products manufactured from:</i>	Ja Yes	Nein No
<b>Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse</b> <i>Cereals containing gluten and products thereof</i>		X
<b>Krebstiere und Krebserzeugnisse</b> <i>Crustaceans and products thereof</i>		X
<b>Eier und Eierzeugnisse</b> <i>Eggs and products thereof</i>		X
<b>Fisch und Fischerzeugnisse</b> <i>Fish and products thereof</i>		X
<b>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</b> <i>Peanuts and products thereof</i>		X
<b>Soja und Sojaerzeugnisse</b> <i>Soybeans and products thereof</i>		X
<b>Milch und Milcherzeugnisse</b> <i>Milk and products thereof</i>		X
<b>Schalenfrüchte</b> <i>Nuts and products thereof</i>		X
<b>Senf und Senferzeugnisse</b> Mustard and products thereof		X
<b>Sesamsamen und Sesamerzeugnisse</b> <i>Sesame seeds and products thereof</i>		X
<b>Sellerie und Sellerieerzeugnisse</b> <i>Celery and products thereof</i>		X
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg</b> <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg</i>		X
<b>Lupine und Lupinerzeugnisse</b> <i>Lupin and products thereof</i>		X
<b>Weichtiere und Weichtiererzeugnisse</b> <i>Molluscs and products thereof</i>		X

# PRODUKTSPEZIFIKATION

## Productspecification

### Gentechnologie / Use of genetically modified organism

Der genannte Artikel <i>The mentioned product</i>	Ja Yes	Nein No
○ <b>ist ein GVO oder enthält gentechnisch veränderte Organismen</b> <i>is a GMO or contains GMO</i>		X
○ <b>wird ganz oder teilweise aus GVO hergestellt</b> <i>is completely or partly produced from GMO</i>		X
○ <b>enthält eine Zutat, die ganz oder teilweise aus GVO hergestellt ist</b> <i>contains an ingredient which is completely or partly produced from GMO</i>		X
○ <b>enthält eine Zutat, die mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt wurde</b> <i>contains an ingredient which was produced with the help of genetically modified microorganisms</i>		X
○ <b>enthält eine Zutat, die mit Hilfe von Enzymen aus GVO hergestellt wurde</b> <i>contains an ingredient which was produced with the help of enzymes produced from GMO</i>		X
○ <b>enthält Bestandteile von biotechnologisch verändertem Mais oder Ready-Soja-Komponenten</b> <i>contains parts of biotechnologically modified maize or ready-soya components</i>		X
○ <b>enthält Bestandteile anderer kultivierter gentechnisch modifizierter Pflanzen</b> <i>contains parts of other cultivated genetically modified plants</i>		X
○ <b>Der Anteil an unbeabsichtigten GVO-Kontamination ist kleiner als 0,9 %</b> <i>The portion of unintentional GMO contamination is lower than 0,9 %</i>	X	
Das Produkt ist nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften (EG-VO Nr. 1829 und 1830/2003) zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln nicht kennzeichnungspflichtig. <i>Under the present food legislation of genetically modified organisms the product does not have to be labelled as containing GMO.</i>		

# PRODUKTSPEZIFIKATION

## Productspecification

Nährwertangaben pro 100 g / nutrition facts per 100 g<sup>1)</sup>

<b>Brennwert / Energy</b>	27 kcal/ 113 kJ
<b>Eiweiß / Protein</b>	5,4 g
<b>Kohlenhydrate /Carbohydrates</b>	0,5 g
<b>Fett / Fat</b>	0,4 g

<sup>1)</sup> Da es sich um ein Naturprodukt handelt, sind die Werte nur Durchschnittswerte und können variieren.

*Because of being a natural product, the figures are average values and can change.*

### Richtlinien / Regulations

Das Produkt entspricht den gültigen EU-Richtlinien in Bezug auf Herstellung, Kennzeichnung und Verpackung. Alle nicht erwähnten Parameter entsprechen der österreichischen Lebensmittelverordnung.

*In line with the current EU legislation in manufacture, identification and packaging. Not mentioned parameters according to the Austrian Food Law.*

### Bemerkung / Remark

Die in dieser Spezifikation gegebenen Informationen beruhen auf unseren fundierten anwendungstechnischen Erfahrungen und sind nach unserem Wissen korrekt. Die Informationen werden jedoch nicht verbindlich zugesichert und entbinden den Anwender nicht davon, die Eignung unserer Produkte für die geplante Anwendung eigenverantwortlich zu überprüfen.

*The information in this specification is based on our in-depth operational experience and is correct to the best of our knowledge. The information is but promises are not binding and so not exempt the user from checking the suitability of our products for the intended application autonomously.*

Freigabe durch Kunde / in accordance with client:

Stempel / Stamp

Datum / date, Unterschrift / signature

Spezifikation:	21516	Erstellt am:	15.09.2014	Seite:	6 von 6
Revision:	01	Geändert am:	15.09.2014	Erstellt und freigegeben:	Petra Wolfgruber