

## Spezifikation – Verkauf

### 6795 Asia-Gemüsemischung tiefgefroren

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

#### Ansprechpartner Qualitätsmanagement

Name, Vorname	Position	Email	Telefonnummer
Fischer, Marlen	Leitung QM	marlen.fischer@melzer-tk.de	09281/8303-24
Meixner, Nadja	Assistenz QM	nadja.meixner@melzer-tk.de	09281/8303-47
Wenzel-Teuber, Martina	Assistenz QM	martina.wenzel-teuber@melzer-tk.de	09281/8303-61
Schaller, Oliver	Assistenz QM	oliver.schaller@melzer-tk.de	09281/8303-54

#### 1. Qualitätsmerkmale/Beschreibungen

- tk Gemüsemischung aus Bohnenkeimlingen, Karotten, Porree, Zwiebeln, Paprikastreifen rot, Bambusscheiben, Black Fungus (Mu-Err-Pilzen)
- 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 LMIV:** Bohnenkeimlinge, Karotten, Porree, Zwiebeln, Paprika rot, Bambus, Black Fungus (Mu-Err-Pilze)

**Zusatzstoffe i.d.R.:** keine

**Farbe:** helle Mischung mit orangefarbenen und dunklen Bestandteilen

**Geschmack:** würzig frisch, leicht süßlich

**Geruch:** arttypisch

**Kaliber:** unkalibriert

**Konsistenz:** abhängig von der thermischen Zubereitungsart

**Zubereitungshinweis:** nicht zum Rohverzehr geeignet

**Abpackung:** 4 x 2,5 kg

**Palettenfaktor i.d.R.:** 540 kg

**EAN- /GTIN-Code:** Karton 4009042067954

Beutel 4009042267958

Seite 1 von 5

Version:	Ersteller:	Erstellt am:	Prüfer:	Geprüft am:	Gültig ab:	Pfad:
14	Martina Wenzel-Teuber	11.11.2021	Fischer Marlen	11.11.2021	11.11.2021	\\SR-FILE\Oeffentlich\Qualitätsmanagement\Spezifikationen - Verkauf, 14.02.2022

Melzer Tiefkühlkost GmbH · Zedtwitzer Str.30 · 95030 Hof / Germany · Tel: 0049 (0)9281 8303-0 · E-Mail: info@melzer-tk.de

**Zugelassene Toleranzgrenzen bei einem repräsentativ gezogenen Muster:**

Farbfehler/Farbabweichungen: max. 25%  
 pflanzliche Verunreinigungen: 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

**Ursprung:** i.d.R. Hergestellt in Deutschland; Ursprung der Zutaten EU und nicht-EU  
 Der Ursprung wie auch die Herkunft des Produktes orientiert sich stets an dem auf dem Markt vorhandenen Angebot, an der Verfügbarkeit oder an den mit dem Kunden vereinbarten vertraglichen Anforderungen

Exakte Ursprungsangabe auf Etikett der Verpackung, sofern Herkunft der Ware nicht identisch der Herstelleradresse.

**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:  
 sfk.online (Stand: 10/2021)

Brenn- und Nährwerte Big 8 / 100 g essbarem Artikel

Energie – Brennwert [kJ]	125
Energie – Brennwert [kcal]	30
Fett [g]	0,29
davon gesättigte Fettsäuren [g]	0,07
Kohlenhydrate [g]	3,64
davon Zucker [g]	3,22
Eiweiß [g]	1,69
Salz [g]	0,04
BE	0,30

Die Brenn- und Nährwerte unterliegen einer regelmäßigen Validierung und Aktualisierung. Abweichungen zu bereits zuvor deklariertem Ware möglich. Bei blanchierten und gegrillten Artikeln sowie Halbfertigprodukten erfolgt eine Nährwertdeklaration auf dem Etikett der Verpackung.

Version:	Ersteller:	Erstellt am:	Prüfer:	Geprüft am:	Gültig ab:	Pfad:
14	Martina Wenzel-Teuber	11.11.2021	Fischer Marlen	11.11.2021	11.11.2021	\\SR-FILE\Oeffentlich\Qualitätsmanagement\Spezifikationen - Verkauf, 14.02.2022

## 2. Allergene

Als Naturprodukt grundsätzlich Gefahr zur Allergenität. Allergene gemäß LMIV:

<b>Allergene:</b>	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose; b) Maltodextrine auf Weizenbasis; c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs		X
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird		X
Erdnüsse und daraus gewonnen Erzeugnisse		X
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett; b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d) aus Pflanzenösterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen		X
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit		X
Schalenfrüchte, namentlich Mandel ( <i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse ( <i>Corylus avellana</i> ), Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> ), Kaschunüsse ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pecanüsse ( <i>Carya illionensis</i> (Wangenh.), K. Koch), Paranüsse ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistazien ( <i>Pistacia vera</i> ), Macadamia- oder Queenslandnüsse ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs		X
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind		X
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Kreuzkontaminationen bis dato nicht bekannt. Allergene sind auf dem Etikett der Verpackung angegeben.

### Zztl. Allergene gemäß ALBA / LeDA-Liste

<b>Allergene:</b>	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>
Kakao		X
Glutamate E620-E625		X
Hähnchenfleisch		X
Koriander		X
Mais		X
Gemüse (d.h. Bohnen = grüne Bohnen, Schnurbohnen, Pintobohnen, Flageolette, adzuki oder adzuki Bohnen, braune oder weiße Bohnen, schwarze und rot-weiße Bohnen, Butterbohnen, Mungobohnen, grüne Bohnen, Buschbohnen, Saubohnen, usw. Erbsen = Gartenerbse, gelbe Erbse, graue Erbse, Kapuzinererbsen, Kichererbsen, usw.)	X	
Rindfleisch		X
Schweinefleisch		X
Karotte	X	

Version:	Ersteller:	Erstellt am:	Prüfer:	Geprüft am:	Gültig ab:	Pfad:
14	Martina Wenzel-Teuber	11.11.2021	Fischer Marlen	11.11.2021	11.11.2021	\\SR-FILE\Oeffentlich\Qualitätsmanagement\Spezifikationen - Verkauf, 14.02.2022

Melzer Tiefkühlkost GmbH · Zedtwitzer Str.30 · 95030 Hof / Germany · Tel: 0049 (0)9281 8303-0 · E-Mail: info@melzer-tk.de

### 3. GVO

Nach bestem Wissen kann bestätigt werden, dass das Produkt ohne gentechnisch veränderte Bestandteile im Sinne der EU-Verordnungen (insbesondere EU-VO 1829/2003 und seiner Änderungen) zur Zulassung, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit produziert wird und somit keiner entsprechenden Kennzeichnungspflicht unterliegt.

### 4. Mikrobiologie

Gesetzlich vorgeschriebene mikrobiologische Grenzwerte werden eingehalten. Orientiert wird sich hierbei an der EU-Verordnung 2073/2005 und seinen Änderungen.

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 <sup>6</sup> )	10.000.000(10 <sup>7</sup> )
Enterobacteriaceae	KbE/g	10.000 (10 <sup>4</sup> )	100.000 (10 <sup>5</sup> )
Escherichia coli	KbE/g	10 (10 <sup>1</sup> )	100 (10 <sup>2</sup> )
Hefen	KbE/g	10.000 (10 <sup>4</sup> )	100.000 (10 <sup>5</sup> )
Schimmelpilze	KbE/g	10.000 (10 <sup>4</sup> )	100.000 (10 <sup>5</sup> )
Salmonella	in 25 g	nicht nachweisbar	nicht nachweisbar
Listeria	in 25 g	< 100 (10 <sup>2</sup> )	100 (10 <sup>2</sup> )
Staphylococcus	KbE/g	1.000 (10 <sup>3</sup> )	1.000 (10 <sup>3</sup> )
Bacillus cereus *	KbE/g	1.000 (10 <sup>3</sup> )	1.000 (10 <sup>3</sup> )

\*Lückenloser Vorhalt an Ergebnissen ab Ernte 2020

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

Rückstandshöchstmengen werden gemäß geltender Gesetzgebung eingehalten.

Muster unserer Ware werden auf Pestizide, partiell auch auf Kontaminanten untersucht. Grenzwerte für Pestizide gemäß EU-Verordnung 396/2005 einschließlich seiner Änderungen sowie für Kontaminanten gemäß 1881/2006 einschließlich seiner Änderungen werden eingehalten.

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

Unser Produkt ist nicht mit ionisierenden und ultravioletten Strahlen behandelt und Höchstwerte einer möglichen Radioaktivität gemäß geltendem deutschen und europäischen Recht werden eingehalten.

Seite 4 von 5

Version:	Ersteller:	Erstellt am:	Prüfer:	Geprüft am:	Gültig ab:	Pfad:
14	Martina Wenzel-Teuber	11.11.2021	Fischer Marlen	11.11.2021	11.11.2021	\\SR-FILE\Oeffentlich\Qualitätsmanagement\Spezifikationen - Verkauf, 14.02.2022

Melzer Tiefkühlkost GmbH · Zedtwitzer Str.30 · 95030 Hof / Germany · Tel: 0049 (0)9281 8303-0 · E-Mail: info@melzer-tk.de

## 7. Detektierung

Die Ware ist grundsätzlich metall-, partiell auch laser-, sortexsortiert und/oder röntgendetektiert.

## 8. Verpackung

Es werden Verpackungsmaterialien verwendet, die den gesetzlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung und dem deutschen und europäischen Recht, insbesondere 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 dt. Verpackungsgesetz 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 11.11.2021

  
**Melzer Tiefkühlkost GmbH**  
 Zedtwitzer Straße 30 · 95030 Hof  
 Postfach 1708 · 95016 Hof  
 Tel: 0049 (0)9281 8303-0  
 Fax: 0049 (0)9281 8303-50



**i. A. Marlen Fischer**  
 - Leitung QM -

Seite 5 von 5

Version:	Ersteller:	Erstellt am:	Prüfer:	Geprüft am:	Gültig ab:	Pfad:
14	Martina Wenzel-Teuber	11.11.2021	Fischer Marlen	11.11.2021	11.11.2021	\\SR-FILE\Oeffentlich\Qualitätsmanagement\Spezifikationen - Verkauf, 14.02.2022