

Spezifikation - Verkauf

2315 Basilikum tiefgefroren



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

Formversion: 3 Ersteller: Tanja Wook	Erstellt: 03.01.2013	Prüfer: Marlen Fischer	Geprüft: 03.01.2013
Version: 5 Ersteller: Anna Miller		Erstellt: 15.01.2013	Abteilung: QM
Prüfer QM-Leitung: Fischer Marlen		gültig ab: 16.01.2013	
Pfad: Laufwerk Dokumente – Qualitätsmanagement - Spezifikationen			

BEERENSTARK®

Zedtwitzer Str. 30
95030 Hof

1. Qualitätsmerkmale/Beschreibungen

- tk Basilikum geschnitten
- frei rollend bis klebend
- unblanchiert
- hergestellt aus sauberer, frischer, gesunder Rohware
- optimale Konsumreife

Das Produkt darf nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden.

Zutaten gemäß LMKV:	Basilikum
Zusatzstoffe, Aromen i.d.R.:	keine
Farbe:	kräftig grün
Geschmack:	würzig, aromatisch
Geruch:	arttypisch
Kaliber:	Schnitteinstellung 3 mm
Konsistenz:	rollend (streufähig) bis klebend
Abpackung:	5 x 1 kg
Palettenfaktor i.d.R.:	360 bzw. 495
EAN-Code:	Karton 4009042023158 Beutel 4009042123155

Zugelassene Toleranzgrenzen bei einem repräsentativ gezogenen Muster:

welke, braune oder gelbe Blätter (Teile davon): max. 15%
Grießanteil: 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.: Polen, Belgien

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:

<http://www.ernaehrung.de/lebensmittel/de/G061000/Basilikum-frisch.php>, Stand:

03.01.2013

Brenn- und Nährwerte Big 8 / 100gr essbarem Artikel			
Brennwert [kJ]:	172	davon Zucker [g]:	5,04
Brennwert [kcal]:	41	Fett [g]:	0,80
Eiweiß [g]:	3,10	davon gesättigte FS [mg]:	0,14
Kohlenhydrate [g]:	5,10	Salz [mg]:	22,50
Broteinheiten:	0,43		

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 Sesamenerzeugnisse		X
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 1 mg/l, als SO ₂ angegeben		X
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X

Kreuzkontaminationen bis dato nicht bekannt.

Allergene gemäß ALBA

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		
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
Benzooesäure 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

Auskünfte über die angegebenen mikrobiologischen Werte einer konkret benannten Charge können gerne auf Anfrage übermittelt werden.

Zudem können mikrobiologische Gutachten 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

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 395/2005 einschließlich seiner Änderungen sowie für Kontaminanten gemäß 1881/2006 & 420/2011 eingehalten werden.

Auskünfte über Rückstände einer konkret benannten Charge können gerne auf Anfrage übermittelt werden. Zudem können Rückstandsanalysen 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.

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 16.01.2013



i. A. Marlen Fischer
- Leitung QM -