

## Produktspezifikation

### 1. ARTIKEL:

TK-Steinpilze geschnitten / Artikel Nr.: 12201

### 2. EAN-CODES:

Beutel: 4021714122013

Karton: 4021714522011

### 3. QUALITÄTSMERKMAL / BESCHREIBUNG:

Steinpilze geschnitten, ausreichend geputzt, gereinigt, IQF schockgefrostet.

3.1. Zutaten: 100% Steinpilze

3.2. Farbe: arttypisch, Hut weiß bis bräunlich, Lamellen gelblich-hell-dunkelgrün, Fleisch gelblich-weiß

3.3. Geschmack: arttypisch, angenehm mild

3.4. Geruch: arttypisch, angenehm nach Pilzen

3.5. Kaliber: geschnittene Stücke von ca. 25 x 35 mm

3.6. Konsistenz: fest, nach dem Auftauen leicht geschwächt

3.7. Lagerung: bei mindestens -18°C

3.7. Haltbarkeit: mindestens 12 Monate ab Lieferdatum, MHD 24 Monate ab Verpackungsdatum

3.8. Ursprung: Rumänien, Russland, Litauen, Polen, China

### 4. BEURTEILUNG:

Bei einem repräsentativ gezogenen Muster dürfen folgende Toleranzgrenzen nicht überschritten werden.

- |                                   |              |
|-----------------------------------|--------------|
| - Pilze mit Putzfehler            | max. 8 %     |
| - Stücke >/< als Nennvolumen      | max. 10 %    |
| - gestochene Pilze                | max. 15 %    |
| - Nadeln                          | max. 3 Stck. |
| - andere pflanzliche Bestandteile | max. 3 %     |
| - Sandgehalt                      | max. 1 %     |

### 5. ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN:

- hergestellt aus sauberer, gesunder, frischer Rohware
- optimale Konsumreife
- erntefrisch IQF schockgefrostet
- ohne Gefrierband
- ohne Reif / Eis
- ohne Fremdkörper
- frei von Krankheitserregern und Schimmel
- Temperatur bei Lagerung und Transport mind. -18°C
- Kühlkette darf nicht unterbrochen werden

### 6. Mikrobiologische ANFORDERUNGEN

- |                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| - Aerobe mesophile Keimzahl | < 10(7)      |
| - Enterobacteriaceae        | < 10(5)      |
| - Escherichia coli          | < 10(2)      |
| - Staphylococcus aureus     | < 10(3)      |
| - Salmonellen               | neg. in 25 g |
| - Listeria monocytogenes    | neg. in 25 g |

### 7. Chem./Phys.-Eigenschaften

- Pestizidrückstände (inkl. Nikotin), gemäß der jeweils gültigen Fassung der EG-VO 396/2005
- Schwermetalle, gemäß der jeweils gültigen Fassung der EG-VO 466/2001

### 8. Angaben zur Verwendung

- Nur im vollständig gegarten Zustand verzehren
- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Erstellt: (QM)	Geprüft: (QMB)	Freigegeben: (GF)
Datum: 08.04.2013	Datum: 08.04.2013	Datum: 09.04.2013

## 9. Nährwertangaben

Durchschnittswerte pro 100g Produkt:

Brennwert	85kJ / 20 kcal	
Kohlenhydrate	0,6	g
davon Zucker	0,1	g
Eiweiß	4,5	g
Fett	0,4	g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1	g
Ballaststoffe	7,2	g
Salz (Natrium)	0,03 (0,01)	g
Wasser	87,0	g
Alkohol	0,0	g

## 10. Allergene

Folgende Allergene und unverträglichkeiten auslösende Stoffe sind nicht enthalten, eine Kreuzkontamination ist ausgeschlossen.

-Nach EU-Einstufung:

Glutenhaltiges Getreide u. –Erzeugnisse  
Krebstiere u. –Erzeugnisse  
Eier u. –Erzeugnisse  
Fisch u. –Erzeugnisse  
Erdnüsse u. –Erzeugnisse  
Soja u. –Erzeugnisse  
Milch u. –Erzeugnisse einschl. Laktose  
Schalenfrüchte (Nüsse) u. –Erzeugnisse  
Sellerie u. –Erzeugnisse  
Senf u. –Erzeugnisse  
Sesamsamen u. –Erzeugnisse  
Schwefeldioxid und Sulfite  
Weichtiere u. –Erzeugnisse  
Lupinen u. –Erzeugnisse and derivatives

- Nach Alba-Liste:

Kuhmilchprotein, Laktose, Hühnerlei, Sojaprotein Sojaöl, Gluten, Weizen, Roggen, Rind, Schwein, Huhn, Fisch, Schalen- und Krebstiere, Mais, Kakao, Hefe, Hülsenfrüchte, Nüsse, Nussöl, Erdnuss, Erdnussöl, Sesamöl, Glutamat, Sulfite, Benzoesäure und PHB, AZO-Farbstoffe, Zimt, Vanillin, Koriander, Sellerie, Doldenblütler.

- Das Produkt ist glutenfrei (<20ppm)
- Das Produkt ist laktosefrei (<0,1g/100g)

## 11. Verunreinigungen/Fremdkörper im Produkt

- Das Produkt wird metalledetkiert, Empfindlichkeit FE 2,1mm / Non FE 2,5mm / Edelstahl 2,7mm
- Siebung, Visuelle Kontrolle


## 12. Radioaktive Kontamination

Der Grenzwert von 600 Bq/kg Cs-137 ist mit Sicherheit unterschritten.

## 13. Erklärung zu gentechnisch veränderten Organismen (GVO)

Das Produkt ist gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates von 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln **nicht** kennzeichnungspflichtig.

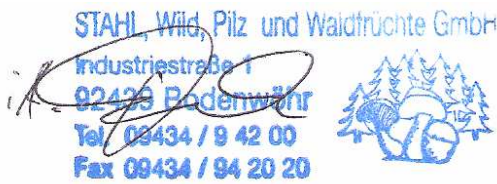
Erstellt: (QM)	Geprüft: (QMB)	Freigegeben: (GF)
Datum: 08.04.2013	Datum: 08.04.2013	Datum: 09.04.2013

<b>Stahl Wild, Pilz und Waldfrüchte GmbH</b> Industriestr. 1 92439 Bodenwöhr	Formblatt	 Seite - 3 - von 3
	<b>Produktspezifikation</b>	

**14. Konformität mit dem Lebensmittelrecht**

Die gelieferten Produkte einschließlich ihrer Verpackung entsprechen den jeweils geltenden deutschen und EU-rechtlichen Vorschriften und der jeweiligen Verkehrsauffassung, insbesondere den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches. Sie sind unter einwandfreien Bedingungen sowie mit der erforderlichen Sorgfalt und unter Anwendung der erforderlichen Hygiene und Qualitätskontrollen hergestellt und behandelt worden.

Stahl Wild Pilz und Waldfrüchte GmbH  
 Industriestr. 1  
 92439 Bodenwöhr



Georg Frank

Erstellt: (QM)	Geprüft: (QMB)	Freigegeben: (GF)
Datum: 08.04.2013	Datum: 08.04.2013	Datum: 09.04.2013