

Produktspezifikation

1. ARTIKEL:

TK-Pfifferlinge mittel / Artikel Nr.: 11201

2. EAN-CODES:

Beutel: 4021714270417

Karton: 4021714270431

3. QUALITÄTSMERKMAL / BESCHREIBUNG:

ganze Pfifferlinge mittel, sortiert bis Kopfdurchmesser ca. 40 mm, ausreichend geputzt, gewaschen, blanchiert, IQF schockgefrostet.

3.1. Zutaten: 100% Pfifferlinge

3.2. Farbe: arttypisch, okergelb

3.3. Geschmack: arttypisch, mild nach Pilzen, nicht beißend, nicht bitter

3.4. Geruch: arttypisch angenehm nach Pilzen

3.5. Kaliber: Kopfdurchmesser bis ca. 40 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: Litauen, Russland, Polen

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, 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	57kJ / 14 kcal	
Kohlenhydrate	0,2	g
davon Zucker	0,1	g
Eiweiß	1,9	g
Fett	0,6	g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1	g
Ballaststoffe	3,5	g
Salz/Natrium	0,01	g
Wasser	92,0	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 metaldetektiert, 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.

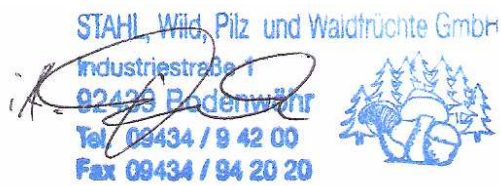
Erstellt: (QM)	Geprüft: (QMB)	Freigegeben: (GF)
Datum: 08.04.2013	Datum: 08.04.2013	Datum: 09.04.2013

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

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