



Verkaufsspezifikation



Heidelbeeren BIO tiefgefroren DE-ÖKO-006

1. Angaben zum Produkt

| | |
|--------------------|---|
| Artikel-Nr. | Bio Heidelbeeren 1x10 kg-Karton 8011007 |
| Produktgruppe | TK-Früchte BIO |
| Herkunftsländer | Litauen, Ukraine, Polen, Weißrussland |
| Produktbezeichnung | Heidelbeeren BIO, tiefgefroren |

2. Nährwertangaben

| | |
|----------------------------|------------------|
| Auf 100 g | |
| Brennwert | 184 kJ / 44 kcal |
| Fett | 0,63 g |
| davon: | |
| -----gesättigte Fettsäuren | 0,04 g |
| Kohlenhydrate | 7,73 g |
| davon: | |
| -----Zucker | 7,71 g |
| Ballaststoffe | 5,12 g |
| Eiweiß | 0,63 g |
| Salz* | <0,01 g |

*Der Salzgehalt ist ausschließlich auf die Anwesenheit des natürlich vorkommenden Natriums zurückzuführen

3. Lagerbedingungen

| | |
|---------------------|--------------------------------|
| Temperatur: | < -18° C |
| Mindesthaltbarkeit: | 2 Jahre ab Produktionsdatum |
| Restlaufzeit: | mind. 6 Monate bei Anlieferung |

4. Verpackung

| | |
|------------------------|-----------------------------|
| Verpackungseinheit(VE) | 1x10 kg-Karton |
| Primärverpackung | Polyethylenbeutel |
| Sekundärverpackung | Kartons |
| Transportverpackung | Europalette oder H1-Palette |
| Nettofüllmenge | 10 kg |

5. Produktbeschreibung:

Bio Heidelbeeren wild, aus frischer Rohware, lose rollend, ohne Eisklumpen, in der Form Erhalten, aus kontrolliert biologischem Anbau.

5.1. Produktparameter:

| Parameter: | Toleranz: |
|---------------------------|-------------|
| aufgeplatzte Beeren | 5% |
| deformierte Beeren | 10% |
| beschädigte Beeren | 5% |
| unreife Beeren | 1% |
| ausgetrocknete Beeren | 2% |
| Beeren mit kurzen Stielen | 20 Stück/kg |
| Beeren anderer Sorten | 0,3% |

| | |
|-----------|-----------------------------------|
| Version | 3 gültig ab 27.03.2017 |
| Seite | 1 von 4 |
| Dateiname | VK-Spezifikation_BIO_Heidelbeeren |



Verkaufsspezifikation



Heidelbeeren BIO tiefgefroren DE-ÖKO-006

| | |
|-------------------------------------|------------------------|
| permanent zusammengefrorene Früchte | 3% |
| organische Fremdkörper | 3cm ² /500g |

6. Sensorik (Produktbeschreibung)

| | |
|----------------------|--|
| Aussehen | annähernd gleichmäßig, dunkelblau |
| Farbe | dunkelblau |
| Geruch | arttypisch, frisch |
| Geschmack | arttypisch, frisch |
| Konsistenz aufgetaut | natürliche Fruchtform erhalten, nicht matschig |

7. Zutatenverzeichnis (Hauptbestandteile) in %

| Zutaten | [%] | tierischer / pflanzlicher Herkunft |
|-----------------------|-----|------------------------------------|
| 1. Heidelbeeren (Bio) | 100 | pflanzlich |

8. Behandlung mit ionisierenden Strahlen

| |
|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> ja |
| -----wenn ja, welche ? |
| X nein |

9. Allergie- u. stoffwechselrelevante Angaben

| Das Produkt enthält | Ja | Nein | In Spuren | Genaue Beschreibung / Ursprungsquelle |
|---|--------------------------|------|--------------------------|---------------------------------------|
| Erdnüsseiweiß | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | |
| Hühnereiweiß | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | |
| Milcheiweiß | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | |
| Milchzucker (Laktose) | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | |
| Schwefeldioxid und Sulfite als SO ₂ (> 10 ppm) | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | |
| Sellerie und Sellerieerzeugnisse | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | |
| Sojaeiweiß | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | |
| Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | |
| Sesamsamen und Sesam-samenerzeugnisse | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | |
| Senf und Senferzeugnisse | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | |
| Fisch und Fischerzeugnisse | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | |
| Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | |
| Lupine und Lupinerzeugnisse | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | |

| | |
|-----------|-----------------------------------|
| Version | 3 gültig ab 27.03.2017 |
| Seite | 2 von 4 |
| Dateiname | VK-Spezifikation_BIO_Heidelbeeren |



Verkaufsspezifikation



Heidelbeeren BIO tiefgefroren

DE-ÖKO-006

| | | | | |
|--|--------------------------|---|--------------------------|--|
| Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | |
| Schalenfrüchte, d.h. Mandel (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>), Walnuss (<i>Juglans regia</i>), Kaschunuss (<i>Anacardium occidentale</i>), Peccanuss (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazie (<i>Pistacia vera</i>), Macadamianuss u. Queenslandnuss (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> | X | <input type="checkbox"/> | |

10. Mikrobiologische Werte bei Ablauf MHD

| Parameter | Toleranz [KbE/g] |
|---------------------|------------------|
| Gesamtkeimzahl | ≤ 5.000.000 |
| E. coli | ≤ 1.000 |
| Salmonellen in 25 g | negativ |
| Listerien | ≤ 100 |
| Hefen | ≤ 100.000 |
| Schimmelpilze | ≤ 50.000 |

Ansprechpartner für QS-Fragen:

Frau Kathrin Girard

| | |
|---------|-----------------------------|
| E-mail | kathrin.girard@agro-food.de |
| Telefon | 0049 174 1966204 |

11. Verordnung (EG) 396/2005

Die Höchstmengen an Rückständen liegen unter den in der Verordnung(EG) 396/2005 Beschriebenen Werten.

12. Novel Food-/GVO-Verordnung

Die Ware darf gemäß Verordnung(EG) 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Verordnung (EG) 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit

| | |
|-----------|-----------------------------------|
| Version | 3 gültig ab 27.03.2017 |
| Seite | 3 von 4 |
| Dateiname | VK-Spezifikation_BIO_Heidelbeeren |



Verkaufsspezifikation



Heidelbeeren BIO tiefgefroren DE-ÖKO-006

und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen, nicht aus GVO bestehen, nicht aus GVO hergestellt worden sein, bzw. keine Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt wurden, einschließlich der Zusatzstoffe Aromen. Das Produkt ist kein neuartiges Lebensmittel gemäß der Novel Food Verordnung (Verordnung (EG) Nr. 258/97).

13. Rechtliche Anforderungen

Der Hersteller und Lieferant sichert zu, dass das Produkt inkl. Verpackung allen in der EU zum Zeitpunkt der Lieferung geltenden lebensmittelrechtlichen sowie allen weiteren gesetzlichen Bestimmungen entspricht. Die Herstellung und Weiterverarbeitung des Produktes muss in Übereinstimmung mit den allgemeinen GHP-Grundsätzen (Gute-Hygiene-Praxis) unter Einhaltung hygienischer Bedingungen erfolgen. Die vorstehenden Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen zustande gekommen sind. Sie stellen jedoch keine Zusicherung im rechtlichen Sinne dar, da Schwankungen in grundsätzlich allen dargestellten Werten wegen der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht auszuschließen sind. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produkthandhabung Qualitätsänderungen ergeben, die außerhalb unseres Einflussbereiches liegen.

Diese Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.

14. Pflanzenschutzmittel

Es dürfen ausschließlich Pflanzenschutzmittel zum Einsatz gebracht werden, welche sowohl gemäß Verordnung (EG) 834/2007 und (EG) 889/2008 in ihren jeweils gültigen Versionen, als auch in den entsprechenden Ursprungsländern zur Verwendung freigegeben sind. Darüber hinaus liegen die Höchstmengen an Rückständen unter den in der Verordnung(EG) 396/2005 beschriebenen Werten.

15. IFS

Unsere Produkte stammen von Betrieben, welche i.d.R. IFS- und /oder BRC- und/oder FSSC 22000- zertifiziert sind.
Alle unsere Lieferanten/Produktionsbetriebe arbeiten ausnahmslos gemäß den Vorschriften des HACCP.
Oben genannte Institutionen sind von der GFSI (Global Food Safety Initiative) anerkannt.

16. Anschrift

Agro Food Lebensmittel GmbH
Bahnhofplatz 4 d
85540 Haar

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist deshalb auch ohne Unterschrift gültig.

| | |
|-----------|-----------------------------------|
| Version | 3 gültig ab 27.03.2017 |
| Seite | 4 von 4 |
| Dateiname | VK-Spezifikation_BIO_Heidelbeeren |