

1.	Angaben zum Produkt	
	Artikel	Maiskölbchen 1x10 kg-Karton
	Produktgruppe	TK-Gemüse, konventionell
	Herkunftsländer	China, Vietnam
	Produktbezeichnung	Maiskölbchen konventionell, tiefgefroren
2.	Nährwertangaben	
	Auf 100 g	
	Brennwert	404 kJ / 96 kcal
	Fett	1,33 g
	davon:	
	gesättigte Fettsäuren	0,18 g
	Kohlenhydrate	17,00 g
	davon:	
	Zucker	1,36 g
	Ballaststoffe	3,03 g
	Eiweiß	3,55 g
	Salz*	< 0,01 g
Der Sa	alzgehalt ist ausschließlich auf die Anwesenhei	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:	
		ochen - mit nicht entwickelten Körnern - werden gewasche oren, lose rollende Kerne, ohne Eisklumpen.
	bianchiert und individueli einger	oren, iose rollende Kerne, onne Eisklumpen.
6.	Sensorik (Produktbeschreil	oung)
	Aussehen	einheitlich, keine braunen Enden und Spitzen
	Farbe	hellgelb
	Geruch	arttypisch, süßlich
	Geschmack	arttypisch, süßlich
	Konsistenz aufgetaut	bissfest
7.	Zutatenverzeichnis (Hauptb	estandteile) in %
	Zutaten	[%] tierischer / pflanzlicher Herkunft
	1. Maiskölbchen	100 pflanzlich
V	ersion 2 gültig ab 17.11.2014	
	Seite 1 von 4	
Dat	teiname VK-Spezifikation_Maiskölbchen	



8.	Behandlung mit ion	isie	renden	Strahlen	
	☐ ja				
	wenn ja, welche?)			
	X nein			<u>.</u>	
9.	Allergie- u. stoffwechselrelevante Angaben				
	Das Produkt enthält	Ja	Nein	In Spuren	Genaue Beschreibung / Ursprungsquelle
	Erdnusseiweiß		X		
	Hühnereiweiß		X		
	Milcheiweiß		X		
	Milchzucker (Laktose)		X		
	Schwefeldioxid und Sulfite als SO ₂ (> 10 ppm)				
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X		
	Sojaeiweiß		X		
	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		
	Sesamsamen und Sesam- samenerzeugnisse		X		
	Senf und Senferzeugnisse		X		
	Fisch und Fischerzeugnisse		X		
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		Х		
	Lupine und Lupinenerzeugnisse		Х		
	Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse		X		
	Schalenfrüchte, d.h. Mandel (Amygdalus		X		
	communis L.),				
	Haselnuss (Corylus				
	avellana), Walnuss				
	(Juglans regia),				
	Kaschunuss (Anacar-				
	dium occidentale),				
	Peccanuss (Carya				
	illinoisis (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (Bertholletia excelsa),				

Version	2 gültig ab 17.11.2014
Seite	2 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_Maiskölbchen



Pistazie (Pistacia vera), Macadamianuss u. Queenslandnuss (Macadamia ternifolia) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	
10. Mikrobiologische Werte bei Ablauf MHD	
Parameter	Toleranz [KbE/g]
Gesamtkeimzahl	≤ 2.500.000
E. coli	≤ 1.000
Salmonellen in 25 g	negativ
Listerien	≤ 100
Hefen	≤ 25.000

Ansprechpartner für QS-Fragen:

≤ 25.000

	Frau Kathrin Girard
E-mail	kathrin.girard@agro-food.de
Telefon	0049 174 1966204

11. Verordnung (EG) 396/2005

Schimmelpilze

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 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

Version	2 gültig ab 17.11.2014	
Seite	3 von 4	
Dateiname	VK-Spezifikation_Maiskölbchen	



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. 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.

15. Anschrift

Agro Food Lebensmittel GmbH Bahnhofplatz 4 d 85540 Haar

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

	Version	2 gültig ab 17.11.2014
Seite 4 vo		4 von 4
	Dateiname	VK-Spezifikation_Maiskölbchen