

# Verkaufsspezifikation

## Pfifferlinge küchenfertig

### konventionell tiefgefroren



<b>1. Angaben zum Produkt</b>	
Artikel	Pfifferlinge küchenfertig
Produktgruppe	TK-Pilze konventionell
Herkunftsländer	Weißrussland, Russland, Polen, Serbien, Ukraine, Montenegro, Litauen, China
Produktbezeichnung	Pfifferlinge mittelgroß, konventionell, tiefgefroren
<b>2. Nährwertangaben</b>	
Auf 100 g	
Brennwert	114 kJ / 27 kcal
Fett	0,61 g
davon:	
-----gesättigte Fettsäuren	0,15 g
Kohlenhydrate	0,24 g
davon:	
-----Zucker	0,05 g
Ballaststoffe	6,85 g
Eiweiß	1,92 g
Salz*	0,01 g
*Der Salzgehalt ist ausschließlich auf die Anwesenheit des natürlich vorkommenden Natriums zurückzuführen. Nährwerte unterliegen Schwankungen bzw. Änderungen zu vorher deklariertes Ware sind möglich.	
<b>3. Lagerbedingungen</b>	
Temperatur:	< -18° C
Mindesthaltbarkeit:	2 Jahre ab Produktionsdatum
Restlaufzeit:	mind. 6 Monate bei Anlieferung
<b>4. Verpackung</b>	
Verpackungseinheit(VE)	1x10 kg-Karton, 5x1 kg-Karton, 1x8 kg-Karton, 1x9 kg-Karton
Primärverpackung	Polyethylenbeutel
Sekundärverpackung	Kartons
Transportverpackung	Europalette oder H1-Palette
Nettofüllmenge	5 kg / 8 kg / 9 kg / 10 kg
<b>5. Produktbeschreibung:</b>	
Frische, gesunde Pfifferlinge, gereinigt, in unregelmäßige Stücke geschnitten, tiefgefroren, lose rollend, ohne Eisklumpen, küchenfertig.	
<b>6. Sensorik (Produktbeschreibung)</b>	
Aussehen	ganze/geschnittene Pilze
Farbe	Hut und Stiel hellgelb bis goldbraun
Geruch	arttypisch, leicht würzig-scharf
Geschmack	arttypisch, leicht würzig-scharf
Konsistenz aufgetaut	leicht bissfest
Version	3 gültig ab 20.04.2020
Seite	1 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_Pfifferlinge-küchenfertig

# Verkaufsspezifikation Pfifferlinge küchenfertig konventionell tiefgefroren



## 7. Zutatenverzeichnis (Hauptbestandteile) in %

Zutaten	[%]	tierischer / pflanzlicher Herkunft
1. Pfifferlinge	100	pflanzlich

## 8. Behandlung mit ionisierenden Strahlen

ja

-----wenn ja, welche ?

nein

## 9. Allergie- u. stoffwechselrelevante Angaben

Das Produkt enthält	Ja	Nein	In Spuren	Genauere Beschreibung / Ursprungsquelle
Erdnusseweiß	<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 <sub>2</sub> (> 10 ppm)	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Sojaweiweiß	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<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"/>	
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</i>	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	

<b>Version</b>	3 gültig ab 20.04.2020
<b>Seite</b>	2 von 4
<b>Dateiname</b>	VK-Spezifikation_Pfifferlinge-küchenfertig

# Verkaufsspezifikation

## Pfifferlinge küchenfertig

### konventionell tiefgefroren



dium occidentale), Peccanuss (Carya illinois (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (Bertholletia excelsa), Pistazie (Pistacia vera), Macadamianuss u. Queenslandnuss (Macadamia ternifolia) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse				
---	--	--	--	--

#### 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	≤ 50.000
Schimmelpilze	≤ 10.000

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 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.

<b>Version</b>	3 gültig ab 20.04.2020
<b>Seite</b>	3 von 4
<b>Dateiname</b>	VK-Spezifikation_Pfifferlinge-küchenfertig

**Verkaufsspezifikation  
Pfifferlinge küchenfertig  
konventionell tiefgefroren**



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. 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.

<b>Version</b>	3 gültig ab 20.04.2020
<b>Seite</b>	4 von 4
<b>Dateiname</b>	VK-Spezifikation_Pfifferlinge-küchenfertig