

# Verkaufsspezifikation Apfelsegmente konventionell tiefgefroren



1. Angaben zum Produkt	
Artikel	Apfelsegmente
Produktgruppe	TK-Früchte, konventionell
Herkunftsland	i.d.R. Italien, Polen
Produktbezeichnung	Apfelsegmente konventionell, tiefgefroren
2. Nährwertangaben	
Auf 100 g	
Brennwert	176 kJ / 42 kcal
Fett	<0,10 g
davon:	
----- gesättigte Fettsäuren	<0,02 g
Kohlenhydrate	9,10 g
davon:	
----- Zucker	7,40 g
Ballaststoffe	1,80 g
Eiweiß	0,20 g
Salz	< 0,01 g
Nährwerte unterliegen Schwankungen bzw. Änderungen. Abweichungen zu vorher deklariertes Ware sind möglich.	
3. Lagerbedingungen	
Temperatur:	< -18° C
Restlaufzeit:	mind. 6 Monate bei Anlieferung
4. Verpackung	
Verpackungseinheit (VE)	1x10/4x2,5 bzw. nach Vereinbarung
Primärverpackung	Polyethylenbeutel
Sekundärverpackung	Kartons, falls zutreffend
Transportverpackung	Europalette oder H1-Palette
Nettofüllmenge	10 kg bzw. nach Vereinbarung
Kennzeichnung (Etikett)	Produktbezeichnung, Nettofüllmenge, Mindesthaltbarkeitsdatum, Chargennummer
5. Produktbeschreibung	
Äpfel geschält, entkernt, segmentiert, tiefgekühlt, verschiedene Sorten, lose fallend, ohne Eisklumpen, Größe und Schnitt nach Vereinbarung.	
5.1. Produktparameter	
Parameter:	Toleranz:
Kerne, Stiele, Blätter	max. 6 Stück / Kg
Stiele	max. 4 Stück / 10 Kg
Segmente mit Stielresten	max. 7 Stück / 10 Kg
Segmente mit Überresten vom Kerngehäuse	max. 5 Stück / Kg
Verunreinigungen mineralisch	max. 0,05 % (Gewicht)
Mechanisch beschädigte Segmente	max. 30 %
Segmente mit braunen Punkten/Stellen	max. 10 %
Segmente mit Schalenresten	Max. 15 %
Oxidierete Segmente	max. 8 %
Segmente mit Krankheitssymptomen	max. 7 %
Permanent zusammengefrorene Segmente	max. 5 %

<b>Version</b>	11 gültig ab 30.09.2022
<b>Seite</b>	1 von 3
<b>Dateiname</b>	VK-Spezifikation_Apfelsegmente

# Verkaufsspezifikation Apfelsegmente konventionell tiefgefroren



## 6. Sensorik (Produktbeschreibung)

Farbe	weiß, cremefarben bis grünlich, gelblich - je nach Sorte
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch
Konsistenz aufgetaut	mit leichtem Biss

## 7. Zutatenverzeichnis (Hauptbestandteile) in %

Zutaten	[%]	tierischer / pflanzlicher Herkunft
1. Äpfel	>98	pflanzlich
2. Zitronensäure (E330)	*	Säuerungsmittel
3. Speisesalz	*	Antioxidationsmittel
4. Vitamin C (Ascorbinsäure; E300)	*	Antioxidationsmittel

\*kann geringfügige Mengen des Säuerungsmittel Zitronensäure und/oder der Antioxidationsmittel Speisesalz/Ascorbinsäure enthalten, jedoch gesamt <2% (Gewicht). (Nach Absprache – siehe Zutatenliste auf dem Kartonetikett)

## 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
Erdnüsseiweiß	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Hühnereieiweiß	<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"/>	
Sojaeiweiß	<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 Lupinenerzeugnisse	<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 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"/>	

# Verkaufsspezifikation Apfelsegmente konventionell tiefgefroren



<b>10. Mikrobiologische Werte bei Ablauf MHD</b>		
Parameter	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]
Gesamtkeimzahl	1.000.000	10.000.000
E.Coli	10	100
Salmonellen in 25 g	negativ	negativ
Listerien	<100	100
Hefen	10.000	100.000
Schimmelpilze	10.000	100.000
<b>11. Verordnung (EG) 396/2005</b>		
Die Höchstmengen an Rückständen liegen unter den in der Verordnung(EG) 396/2005 beschriebenen Werten.		
<b>12. Novel Food-/GVO-Verordnung</b>		
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. 2015/2283).		
<b>13. Rechtliche Anforderungen</b>		
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. Produkt vor Verbrauch erhitzen. 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.		
<b>14. IFS</b>		
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.		
<b>15. Anschrift</b>		
Agro Food Lebensmittel GmbH Bahnhofplatz 4 d 85540 Haar E-Mail: <a href="mailto:gm@agro-food.de">gm@agro-food.de</a>		

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

<b>Version</b>	11 gültig ab 30.09.2022
<b>Seite</b>	3 von 3
<b>Dateiname</b>	VK-Spezifikation_Apfelsegmente