

Verkaufsspezifikation

Kulturheidelbeeren

konventionell tiefgefroren



1. Angaben zum Produkt

Artikel	Kulturheidelbeeren
Produktgruppe	TK-Früchte konventionell
Herkunftsländer	i.d.R. Deutschland, Polen, Marokko, Peru
Produktbezeichnung	Kulturheidelbeeren, konventionell, tiefgefroren

2. Nährwertangaben

Auf 100 g	
Brennwert	206 kJ / 49 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. Nährwerte unterliegen Schwankungen bzw. Änderungen. Abweichungen zu vorher deklarierte Ware sind möglich.

3. Lagerbedingungen

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

4. Verpackung

Verpackungseinheit(VE)	1x10 kg-Karton, 4x2,5 kg-Karton, 1x13,61 kg-Karton, 1x12 kg-Karton, 1x9 kg-Karton
Primärverpackung	Polyethylenbeutel
Sekundärverpackung	Kartons
Transportverpackung	Europalette oder H1-Palette
Nettofüllmenge	10 kg / 13,61 kg / 12 kg / 9 kg

5. Produktbeschreibung:

Tiefgefrorene Kulturheidelbeeren aus gesunden, gereinigten und reifen, aber nicht überreife Früchten. Unkalibriert bzw. gemäß vertraglicher Vereinbarung.

5.1. Produktparameter:

Parameter:	Toleranz:
Überreife Beeren	max. 12%
Vertrocknete Beeren	max. 5%
Rote Beeren	max. 8%
Grüne Beeren	max. 2%
Beeren mit Faulstellen	mind. 2%
Klumpen (nicht lösbar)	max. 3%
Mechanisch beschädigte Beeren	max. 5%

Version	8 gültig ab 30.06.2020
Seite	1 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_Kulturheidelbeeren

Verkaufsspezifikation Kulturheidelbeeren konventionell tiefgefroren



Bruchstücke	max. 3%
Früchte mit Blütenrückständen	max. 5%
Aufgeplatzte Beeren	max. 3%
Beeren mit Insektenfraß	max. 1,5 %
Blätter	max. 3 Stück/ kg
Beeren mit Stängel	max. 3%

6. Sensorik (Produktbeschreibung)

Aussehen	lose, ganze Früchte
Farbe	blau bis dunkelblau
Geruch	arttypisch, nach Heidelbeere
Geschmack	arttypisch, nach Heidelbeere
Konsistenz aufgetaut	leicht Bissfest

7. Zutatenverzeichnis (Hauptbestandteile) in %

Zutaten	[%]	tierischer / pflanzlicher Herkunft
1. Heidelbeeren	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
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"/>	
Sojaweiweiß	<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"/>	

Version	8 gültig ab 30.06.2020
Seite	2 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_Kulturheidelbeeren

**Verkaufsspezifikation
Kulturheidelbeeren
konventionell tiefgefroren**



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"/>	

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	≤ 10.000
Schimmelpilze	≤ 5.000
Ansprechpartner für QS-Fragen: <u>Frau Kathrin Girard</u>	
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.

Version	8 gültig ab 30.06.2020
Seite	3 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_Kulturheidelbeeren

**Verkaufsspezifikation
Kulturheidelbeeren
konventionell tiefgefroren**



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. 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.

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	8 gültig ab 30.06.2020
Seite	4 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_Kulturheidelbeeren