

Verkaufsspezifikation

Mischpilze konventionell



1. Angaben zum Produkt	
Artikel	Mischpilze 850ml-Dose
Produktgruppe	Konserven
Herkunftsländer	Deutschland, Polen, Russland, Litauen, Osteuropa, China
Produktbezeichnung	Mischpilze, konventionell
2. Nährwertangaben	
Auf 100 g	
Brennwert	50 kJ / 12 kcal
Fett	0,5 g
davon:	
-----gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	1,5 g
davon:	
-----Zucker	0 g
Eiweiß	1 g
Salz	1,8 g
3. Lagerbedingungen	
Temperatur:	+2 bis +25°C
Mindesthaltbarkeit:	4 Jahre ab Produktionsdatum
Restlaufzeit:	mind. 12 Monate bei Anlieferung
4. Verpackung	
Verpackungseinheit(VE)	850ml-Dose
Primärverpackung	Weißblechdose
Sekundärverpackung	Kartons
Transportverpackung	Europalette oder H1-Palette
Nettofüllmenge (Abtropfgewicht)	800g (455g)
5. Produktbeschreibung:	
<p>Pilze in veränderlichen Gewichtsanteilen: Austernpilze, Stockschwämmchen, Körnchenröhrlinge, Reisstrohpilze, Champignons</p> <p>Mit dem Säuerungsmittel Zitronensäure behandelt. Enthält das Antioxidationsmittel Ascorbinsäure.</p>	
6. Sensorik (Produktbeschreibung)	
Aussehen	ganze, geschnittene und unterschiedlich große Pilze und Pilzstücke
Farbe	arttypisch
Geruch	arttypisch, aromatisch
Geschmack	arttypisch, intensiv nach Pilzen, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz	ingelegte Pilze

Version	1 gültig ab 27.09.2016
Seite	1 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_Mischpilze_Konserve

Verkaufsspezifikation

Mischpilze konventionell



7. Zutatenverzeichnis (Hauptbestandteile) in %

Zutaten	[%]	tierischer / pflanzlicher Herkunft
1. Austernpilze	in veränderlichen Gewichtsanteilen	pflanzlich
2. Stockschwämmchen		pflanzlich
3. Körnchenröhrlinge		pflanzlich
4. Reisstrophpilze		pflanzlich
5. Champignons		pflanzlich
6. Wasser		
7. Salz		
8. Zitronensäure (E330)		Säuerungsmittel
9. Vitamin C (Ascorbinsäure; E300)		Antioxidationsmittel

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"/>	
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 Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Weichtiere (Mollusken) und	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	

Version	1 gültig ab 27.09.2016
Seite	2 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_Mischpilze_Konserve

Verkaufsspezifikation

Mischpilze konventionell



Weichtiererzeugnisse				
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	
E. coli	
Salmonellen in 25 g	
Listerien	
Hefen	
Schimmelpilze	

kommerziell steril

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.

Version	1 gültig ab 27.09.2016
Seite	3 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_Mischpilze_Konserve

Verkaufsspezifikation

Mischpilze

konventionell



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 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	1 gültig ab 27.09.2016
Seite	4 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_Mischpilze_Konserve