

# Verkaufsspezifikation

## Thymian

### konventionell tiefgefroren



<b>1. Angaben zum Produkt</b>	
Artikel	Thymian
Produktgruppe	TK-Kräuter, konventionell
Herkunftsland	i.d.R. Belgien, Niederlande, Frankreich
Produktbezeichnung	Thymian konventionell, tiefgefroren
<b>2. Nährwertangaben</b>	
Auf 100 g	
Brennwert	219 kJ / 52 kcal
Fett	1,20 g
davon:	
----- gesättigte Fettsäuren	0,60 g
Kohlenhydrate	7,35 g
davon:	
----- Zucker	7,27 g
Ballaststoffe	3,02 g
Eiweiß	1,48 g
Salz*	< 0,02 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.	
<b>3. Lagerbedingungen</b>	
Temperatur:	< -18° C
Restlaufzeit:	mind. 6 Monate bei Anlieferung
<b>4. Verpackung</b>	
Verpackungseinheit (VE)	1x10/4x2,5/5x1 kg-Karton, 1x20/1x25 kg-Sack bzw. nach Vereinbarung
Primärverpackung	Polyethylenbeutel
Sekundärverpackung	Kartons, falls zutreffend
Transportverpackung	Europalette oder H1-Palette
Nettofüllmenge	5/10/20/25 kg bzw. nach Vereinbarung
Kennzeichnung (Etikett)	Produktbezeichnung, Nettofüllmenge, Mindesthaltbarkeitsdatum, Chargennummer
<b>5. Produktbeschreibung</b>	
Thymian aus frischer, gesunder, Rohware, gewaschen, geschnitten und individuell tiefgefroren, frei rollend. (Schnittgröße nach Absprache)	
<b>5.1. Produktparameter</b>	
Parameter:	Toleranz:
pflanzliche Fremdkörper	3%
Farbabweichung	5%
Stiele	7%

<b>Version</b>	2 gültig ab 29.06.2023
<b>Seite</b>	1 von 3
<b>Dateiname</b>	VK-Spezifikation_Thymian.docx

# Verkaufsspezifikation

## Thymian

### konventionell tiefgefroren



#### 6. Sensorik (Produktbeschreibung)

Farbe	grau-grün
Geruch	arttypisch, frisch nach Thymian, kein Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch, frisch nach Thymian, kein Fremdgeschmack
Konsistenz aufgetaut	arttypisch bissfest

#### 7. Zutatenverzeichnis (Hauptbestandteile) in %

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

#### 8. Behandlung mit ionisierenden Strahlen

<input type="checkbox"/> ja
-----wenn ja, welche?
<input checked="" type="checkbox"/> nein

#### 9. Allergie- u. stoffwechselrelevante Angaben

Das Produkt enthält	Ja	Nein	In Spuren	Genauere Beschreibung / Ursprungsquelle
Erdnusseweiß	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Hühnereieweiß	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milcheiweiß	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milchzucker (Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite als SO <sub>2</sub> (> 10 ppm)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sojaweiweiß	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

<b>Version</b>	2 gültig ab 29.06.2023
<b>Seite</b>	2 von 3
<b>Dateiname</b>	VK-Spezifikation_Thymian.docx

# Verkaufsspezifikation

## Thymian

### 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>	2 gültig ab 29.06.2023
<b>Seite</b>	3 von 3
<b>Dateiname</b>	VK-Spezifikation_Thymian.docx