

Spezifikation

1) Produkt

Bezeichnung des Lebensmittels:	Cocktailsalat	
ergänzende Angaben:	mit Weißkraut und Karotten	
Kategorien:	Frische Feinkostsalate	
Produktbezeichnung:	Cocktailsalat 5kg	
Produktbeschreibung:	Frisches Weißkraut und Karotten in Streifen, Salatmayonnaise, Meerrettich, Gewürze.	
Nettoinhalt / Stück:	5,000kg/Eimer	
Art.-Nr.:	30650	
EAN-Nr. Produkteinheit:	4024083306503	
EAN-Nr. Handelseinheit:		
Zolltarifnummer / Intrastat-Nummer:	20019097	
CCG-national:	0265	
GPC-global:	10000289	



Rez.Nr. - Rez.Bezeichnung 630306 - rez Cocktailsalat

Bitte beachten Sie bei Ihrer Disposition die nachfolgenden Zeichen bei der Produktbezeichnung:

² = min. 2 Tage vorbestellen oder Mindestbestellmenge nachfragen,

³ = Saisonartikel und Mindestbestellmenge nachfragen, vielen Dank.

Spezifikationsvorlage 2020 - Neu die Punkte: 15 Nanomaterialien und 19 Food Fraud; geänderte Punkte: 3 Restlaufzeit, 8 Chemische Parameter, 10 Nährwertangaben BIG 7, 10a Nährwertangaben BIG 8, 11 Mikrobiologie, 20 Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen, 21 Verpackungsdaten; optimierte Punkte: 4a Herkunftsländer der

Geprüft von: Bernd Stock

Geprüft am: 25.11.2021

Unterschrift:



Freigegeben von: Volker Luckey

Freigegeben am: 30.11.2021

Unterschrift:



Weitere Produktbilder:



2) Hersteller

NAFA Feinkost GmbH

Jahnstraße 65-69
 DE - 67141 Neuhofen
 Tel.: 06236 / 53043
 Fax: 06236 / 55951

Internet: www.nafa.de
 eMail: wolfgang.grenz@nafa.de
 eMail: bernhard.floesser@nafa.de
 eMail: volker.luckey@nafa.de
 eMail: bernd.stock@nafa.de

Ust.ID-NR: DE 811 203 535



Rückverfolgbarkeit:

Die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 werden in unserem Unternehmen umgesetzt. Als Grundlage zu o.g. Verordnung sind sämtliche Gebinde mit LOT-Nummer und MHD gekennzeichnet. Zusätzlich sind die Produkte mit einer EAN-Nummer versehen.

3) Restlaufzeit

Restlaufzeit: 15 Tage

Produkteinheit

Handelseinheit

Angabe/Andruck des MHD im Format / Produkteinheit:

TT.MM.JJJJ

Hinweistext zur Temperatur:

**Bei einer Temperatur von max.:
 ungeöffnet mindestens haltbar bis:**

1. Zeile - Angabe/Andruck der Lot.-Nr.:

JJMMTT

Druckbild:

Etikett mit schwarzem Druckbild mittels Thermotransferfolie

Erklärungen der Abkürzungen

Mindesthaltbarkeitsdatum:

- TT = Kalendertag zweistellig
- MM = Kalendermonat zweistellig
- JJ = Kalenderjahr zweistellig
- JJJJ = Kalenderjahr vierstellig

1. / 2. Zeile Lot.-Nr.:

- TTT = julianischer Kalender
- hh = Produktions- bzw. Abfüllstunde des jeweiligen Produktes
- mm = Produktions- bzw. Abfüllminute des jeweiligen Produktes
- x = An welcher Abfüllmaschine wurde das Produkt abgefüllt.
 aktuell im Einsatz (Buchstabe: A; G; H; L; P; S; V)
- yyyy = NAFA Artikel-Nr. (5 stellig), als Zuordnung zum Verkaufsprodukt
- bb = Beutelbahn (1 stellig), Nr. 1 bis 4
- AZ = Buchstabenkombinationen (2-3 stellige Kürzel) zum jeweiligen Artikel/Rezept

4) Zusammensetzung

Verzeichnis der Zutaten:

Zutaten: Weißkraut 41 %, Karotten 27 %, Rapsöl, Wasser, Zucker, Branntweinessig, Speisesalz, Meerrettich, modifizierte Stärke, **Eigelb**, Säuerungsmittel: Citronensäure, Maisstärke, **Senfsaat**, **Milcheiweiß**, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, **Natriummetabisulfit**; Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan, Johannisbrotkernmehl; Säureregulator: Natriumacetat, **Gerstenmalzessig**, Gewürzextrakt, Speisewürze, Gewürze (**enthält Sellerie**), Zitronenöl.

4a) Herkunftsländer der Zutaten

Zutat	Herkunft
Weißkraut 41 %	Deutschland, Niederlande
Karotten 27 %	Deutschland, Frankreich, Israel,
Rapsöl	Deutschland, Europa, Welt
Wasser	Deutschland
Zucker	Belgien, Dänemark, Deutschland,
Branntweinessig	Belgien, Dänemark, Deutschland,
Speisesalz	Belgien, Dänemark, Deutschland,
Meerrettich	Europa
modifizierte Stärke	
Eigelb	Belgien, Deutschland, Europa, Niederlande,
Säuerungsmittel: Citronensäure	E 330: Belgien, China, Österreich
Maisstärke	Europa, Niederlande
Senfsaat	Kanada, Osteuropa, Tschechische Republik
Milcheiweiß	
Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriummetabisulfit;	E 300: China
Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan,	E 415: China
Säureregulator: Natriumacetat	E 262: China
Gerstenmalzessig	Belgien, Dänemark, Deutschland,
Gewürzextrakt	Indien
Speisewürze	
Gewürze (enthält Sellerie)	Ägypten, Brasilien, China, Guatemala,
Zitronenöl	Italien, Portugal, Spanien, Vereinigtes

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass die Angabe der Herkunftsländer den momentanen Stand, basierend auf den uns vorliegenden Lieferantenangaben widerspiegelt.

Änderungen auf Grund von Lieferantenwechseln oder Kontraktänderungen können jederzeit vorkommen und werden von uns nicht automatisch gegenüber den Kunden aktualisiert.

5) Allergen-Kennzeichnung

Übersicht Allergene gemäß Richtlinie 2000/13/EG

ja / nein / Spuren

		ja	nein	Spuren
1	Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Krebstiere und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Eier und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Fisch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Erdnuss und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Soja und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Milch und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	Sellerie und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	Senf und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	Sesamsamen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO ₂	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	Lupinen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	Weichtiere und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	Sonstiges	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Übersicht Allergenzutaten gemäß ALBA-Liste Version 2.0 - 2011

ja / nein / Spuren

		ja	nein	Spuren
1	Weizen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2	Roggen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3	Gerste	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Hafer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5	Dinkel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6	Kamut	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Krebstiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Ei	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	Fische	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	Milch	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	Mandeln	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	Haselnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	Walnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	Kaschunüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17	Pekannüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18	Paranüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19	Pistazien	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20	Makadamianüsse / Queenslandnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21	Sellerie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22	Senf	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23	Sesamsamen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24	Schwefeldioxid und Sulfite (E220 - E228) in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, ausgedrückt als SO ₂	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25	Lupinen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26	Weichtiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27	Laktose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28	Kakao	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29	Glutamat (E620 - E625)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30	Huhn	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31	Koriander	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
32	Mais	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
33	Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
34	Rindfleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
35	Schweinefleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
36	Karotten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6) Zusatzstoffe

Übersicht aller Lebensmittelzusatzstoffe nach LMZDV §5 Kennzeichnung Abs.1

Kennzeichnungsregelung für Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

ja nein

42	mit Farbstoff	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
43	mit Konservierungsstoff	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
44	mit Antioxidationsmittel	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
45	mit Geschmacksverstärker	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
46	geschwefelt	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
47	geschwärzt	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
48	gewachst	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
49	mit Phosphat	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
50	mit Süßungsmittel(n)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
51	eine Phenylalaninquelle	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
52	mit Zucker/n und Süßungsmittel/n	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
53	mit Nitritpökelsalz	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
54	mit Nitrat	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
55	mit Nitritpökelsalz und Nitrat	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
58	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

7) Sensorische Parameter:

Aussehen / Farbe:	geschnittenes Weißkraut und in feine Streifen geschnittene Karotten in einer gelborangen leicht gebundenen Soße
Geschmack:	frischer Kraut- und Karottengeschmack, mildsauerlich, rund
Geruch:	frisch, nach Weißkraut
Konsistenz:	Weißkraut und Karotten bissfest und knackig, Soße nur sehr leicht gebunden

8) Chemische Parameter:

ph-Wert:	4	+/- Abweichung:	0,3
aw-Wert:	0,985	+/- Abweichung:	
Probe untersucht am:	03.09.2019		
Alkohol:	nicht enthalten		

9) Guideline Daily Amounts (GDA)

Eine Portion (150g) enthält durchschnittlich



% des Richtwertes für die Tageszufuhr (GDA).

* "Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ / 2000 kcal)."

10) Nährwertangaben BIG7 (nach LMIV)

Dok-Vorlage #B	Nährwertangaben berechnet (pro 100g):		geeignet für :	
	Energie	596 kJ / 142 kcal	<input checked="" type="checkbox"/>	Vegetarisch 
	Fett	12,4 g	<input type="checkbox"/>	Vegan
	- davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g	<input checked="" type="checkbox"/>	Kosher
	Kohlenhydrate	6,7 g	<input checked="" type="checkbox"/>	Halal
	- davon Zucker	6,1 g	<input type="checkbox"/>	ovo-vegetarisch
	Eiweiß	1,0 g	<input type="checkbox"/>	lacto-vegetarisch
Salz	1,73 g	<input checked="" type="checkbox"/>	ovo-lacto-vegetarisch	
Die Nährwerte unterliegen den für Naturprodukten üblichen Schwankungen.			Kein aktuelles Kosher / Halal Zertifikat vorhanden.	

10a) Nährwertangaben BIG 8 (nach LMKV - altes Recht)

Dok-Vorlage #B	Nährwertangaben berechnet (pro 100g):		geeignet für :	
	Brennwert	596 kJ / 142 kcal	<input checked="" type="checkbox"/>	Vegetarisch 
	Eiweiß	1,0 g	<input type="checkbox"/>	Vegan
	Kohlenhydrate	6,7 g	<input checked="" type="checkbox"/>	Kosher
	- davon Zucker	6,1 g	<input checked="" type="checkbox"/>	Halal
	Fett	12,4 g	<input type="checkbox"/>	ovo-vegetarisch
	- davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g	<input type="checkbox"/>	lacto-vegetarisch
	Ballaststoffe	2,3 g	<input checked="" type="checkbox"/>	ovo-lacto-vegetarisch
Natrium	0,69 g			
Die Nährwerte unterliegen den für Naturprodukten üblichen Schwankungen.			Kein aktuelles Kosher / Halal Zertifikat vorhanden.	

11) Mikrobiologie

Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Feinkostsalate im Sinne der Leitsätze, 2018 [in KbE*/g].

Eine Empfehlung der Fachgruppe Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene der DGHM Nr.8.1. 1)

VO (EG) 2073/2005 Anhang I Nr. 1.3

	Richtwerte (KbE*/g)	Warnwerte (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl /g a):	1.000.000/g	---
Enterobacteriaceae /g b):	1.000/g	10.000/g
Escherichia coli /g:	10/g	100/g
Milchsäurebakterien /g a):	1.000.000/g	---
Hefen /g c):	100.000/g	---
Koagulase-positive Staphylokokken /g:	100/g	1.000/g
Salmonella /25g:	---	n.n. ** in 25g
Listeria monocytogenes /g d):	---	100/g

Erklärungen:

* KbE: Kolonie bildende Einheiten - ** n.n.: nicht nachweisbar

a) Werden lebende Mikroorganismen als Starterkulturen zugesetzt oder Zutaten wie Käse, Joghurt, die lebende Organismen enthalten, muss dies bei der Beurteilung berücksichtigt werden.

b) Werden rohe pflanzliche Zutaten zugesetzt, muss dies bei der Beurteilung berücksichtigt werden.

c) Bei Überschreitung des Richtwertes ist die Sensorik mit in die Beurteilung einzubeziehen.

d) Für die Untersuchung und die Bewertung von Listeria monocytogenes sind die Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien in der jeweils gültigen Fassung für Lebensmittel zu beachten. Anhang I Nr. 1.3. (pH-Wert < 4,4)

1) DGHM (Deutsche Gesellschaft für Mikrobiologie und Hygiene e.V.) - Mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln (Inhaltsverzeichnis Stand: 2021-05)

Parameter / Nährmedium / Untersuchungsmethoden:

Aerobe Gesamtkeimzahl = TGE-Agar (Caseinpepton-Glucose-Fleischextrakt-Agar) analog § 64 LFGB, L00.00-88/J. Baumgart;

Coliforme Keime = DEV Lactose-Pepton-Bouillon für die Mikrobiologie analog § 64 LFGB, L01.00-3;

Staphylokokken aureus = BAIRD-PARKER-Agar (Staphylokokken-Selektivagar) § 64 LFGB, L00.00-56;

Escherichia coli = Caseinpepton-Galle-Agar analog § 64 LFGB, L00.00-132/2;

Laktobazillen = MRS-Agar (Lactobacillus-Agar nach DE MAN, ROGOSA und SHARPE) § 64 LFGB, L06.00-35;

Hefen / Schimmel = YGC-Agar (Hefeextrakt-Glucose-Chloramphenicol-Agar FIL-IDF) § 64 LFGB, L01.00-37

Enterobacteriaceae = VRBD-Agar § 64 LFGB, L00.00-133/2

12) Rückstände, Kontaminanten und Schadstoffe

Die rechtlich festgelegten Höchstwerte für Kontaminanten, Schwermetalle, Rückstände und Mykotoxine werden eingehalten. Dabei werden die im deutschen Recht geregelten Anforderungen (insbesondere: KmV, RHmV) sowie die Bestimmung der VO (EG) Nr. 396/2005; VO (EG) Nr. 1881/2006; VO (EG) Nr. 1925/2006 Anhang III Teil B; VO (EG) Nr. 37/2010 zur Festlegung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln mit ihren aktuellen Erweiterungen und Änderungen erfüllt.

13) Fremdkörpermanagement

Da es in unserem Interesse liegt, die beste Qualität der Produkte zu gewährleisten, haben wir in unseren HACCP-Konzept unterschiedliche Systeme eingeführt, um das Auftreten von Fremdkörpern zu verringern oder diese Gefahr soweit wie möglich auszuschalten (Metalldetektoren). Die Systeme umfassen alle Produktgruppen sowie die Produktionslinien und dienen unserer Selbstkontrolle.

Alle Geräte (Metalldetektoren) werden in bestimmten Abständen, die im Rahmen des HACCP-Konzeptes definiert worden sind, auf ihre Funktionalität geprüft, um sicher zu stellen, dass diese auch effektiv arbeiten.

Metalldetektor Standort:	Feinkost maschinengängige gebundene Salate
Ferrous / Eisen (mm):	1,2
Dokument	Prüfkörper Metallckeck gebundene Salate Fe 1,2mm Cert.No. 415226.pdf
Non Ferrous / Buntmetalle (mm):	2,0
Dokument	Prüfkörper Metallckeck gebundene Salate nonFe 2,0mm Cert.No. 131009B.pdf
Stainless steel / Edelstahl (mm):	3,0
Dokument	Prüfkörper Metallckeck gebundene Salate sS 316 3,0mm Cert.No. 108673H.pdf
Metalldetektor Hersteller:	Hersteller: Loma Lock Systems Inspection Lieferant: Florin Gesellschaft für Lebensmitteltechnologie mbH
Metalldetektor Typ:	LOMA Metalcheck Q3 "Pipeline" / Loma S/O No.: 0124126 / Item Part No.: EPL49062
Metalldetektor Seriennummer:	Maschine SN EPL49062-25791D; Inventarnummer 10403; Prüfmittelnummer 79
Höhe der Sensoröffnung (mm):	115
Breite der Sensoröffnung (mm):	115
Funktion der Ausscheidemechanik:	Ventil
Funktionskontrolle:	Hupe und Lampe.

In unserem Unternehmen gelten interne Vorschriften, die das Schmuckverbot, entsprechende Arbeitskleidung, die Grundsätze der Personalhygiene sowie das korrekte Verhalten am Arbeitsplatz (Ess- und Trinkverbot) regeln. Unsere Mitarbeiter werden regelmäßig geschult und für die Hygiene sowie das Risiko durch Fremdkörper sensibilisiert.

Im Bereich Produktion werden keine Materialien aus Holz benutzt. Die zur Produktion benötigten kleinen Gerätschaften werden an bestimmten Plätzen gelagert, so dass sie nicht an gefährdeten Stellen liegen. Durch die Einführung der Glaspolitik in unserem Unternehmen wurde die Grundlage zur Verhinderung von Fremdkörperisiken durch Glas geschaffen.

14) Bestrahlung

Die verwendeten Lebensmittel / Zutaten sind keiner Strahlenbehandlung nach § 8 LFGB und der LMBestrv unterzogen worden.

15) Nanomaterialien

Es werden keine Lebensmittel / Zutaten eingesetzt, die unter die Definition „technisch hergestelltes Nanomaterial“ gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe f) der VO (EU) 2015/2283 fallen. Für dieses Produkt besteht keine Kennzeichnungspflicht gemäß Artikel 18 Absatz 3 der VO (EU) Nr. 1169/2011.

16) GMO-Status

Wurden bei der Herstellung gentechnische Verfahren oder gentechnisch veränderte Organismen (GVO) bzw. Zutaten / Zusatzstoffe / Hilfsstoffe / Aromen / Enzyme, die mit Hilfe gentechnischer Verfahren oder GVO hergestellt wurden, eingesetzt?

Nein

Ist gentechnisch verändertes Material (z.B. DNS, Proteine) im Produkt nachweisbar?

Nein

Enthält das Produkt zufällige und/oder technisch nicht vermeidbare GVO-Beimischungen?

Nein

Ist eine Kennzeichnung im Sinne der VO (EG Nr. 1829/2003) notwendig?

Nein

Wird der in der VO (EG Nr. 1829/2003) vorgeschriebene Grenzwert für zufällige oder technisch nicht vermeidbare GVO - Beimischungen von max. 0,9% für bereits in der EU zugelassene GVO eingehalten?

Ja

Sind die Rohwarenprodukte bereits auf Material aus GVO hin untersucht worden?

Die folgenden Rohstoffe wurden bereits auf GVO Material hin untersucht

RW Karotten frisch: 310006

Ja

Untersuchungsanalyse GVO 600023 rzw Karotten gestiftelt fein NAFA Prod. 19.03.19.pdf

RW Rapsöl: 387005

Ja

Untersuchungsanalyse GVO 387005 20639102-01_rw-Pflanzenoel-Rapsoel-Probe_Prüfbericht WE 01.07.2020.pdf

RW Weißkraut: 310031

Ja

Untersuchungsanalyse GVO 310031 rw Weißkraut frisch NAFA Prod. 24.09.18.pdf

17) Palmfett-Palmöl

Palmfett / Palmöl

- Es wird kein Palmfett / Palmöl eingesetzt.
 Das Produkt enthält Palmfett / Palmöl.

18) Geschützte Herkunftsangabe oder Spezialitätenangabe

Dieser Artikel enthält keine geschützte Zutaten.

19) Food Fraud (Lebensmittelbetrug)

Als zertifiziertes Unternehmen haben wir ein Verfahren zur Authentizitätsprüfung (Food Fraud, Lebensmittelbetrug) von Rohmaterialien etabliert.

Im Allgemeinen versteht man unter Food Fraud das vorsätzliche Inverkehrbringen von Lebensmitteln mit der Absicht, durch Verbrauchertäuschung einen finanziellen oder wirtschaftlichen Vorteil zu erzielen.

Um Lebensmittelbetrug frühzeitig zu erkennen, wurde ein Food Fraud Team installiert, das sich interdisziplinär zusammensetzt. Das Team ermittelt und bewertet regelmäßig bestehende und neue Risiken.

20) Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen

Aufbewahrungshinweise: Bei max. + 7°C transportieren und lagern. Nach Anbruch Produkt bei max. + 7°C im geschlossenen Behälter aufbewahren.

Verwendungshinweise: Nur mit sauberem Besteck entnehmen und innerhalb von 2-3 Tagen verbrauchen.

21) Verpackungsdaten

Packschema:

Produkteinheit:	Eimer	Tara/Eimer:	175,30 g
Nettogewicht:	5000 g pro Eimer	Bruttogewicht:	5175,3 g pro Eimer
Handelseinheit:	Eimer		
Eimer/Eimer:	1		
Nettogewicht:	5 kg pro Eimer	Tara/Eimer:	0,000 kg
		Bruttogewicht:	5,175 kg pro Eimer
		Eimer/Palette:	72
Höhe:	190,500 mm		
Breite:	224,000 mm		
Tiefe:	224,000 mm		
Verpackungsart:	Eimer		

*Millimeter Außenmaße.

22) Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial: PP Eimer Volumen 5.500ml Durchmesser 224,0mm x Höhe 190,5mm mit PP Schnappdeckel gelb und PP Kunststoffbügel weiß Höhe 193,0mm.

420012 vp Deckel 5ltr.gelb

420012,420015 saier ERE_0500_P_U40_vom 04.03.20 Stand 02.02.21.pdf
 420001-420015 saier Konformitaetserklaerung 1-2021 Stand 02.02.21.pdf
 420001-420015 Saier_Lieferanten-Selbstauskunft Stand 02.02.21.pdf
 420001-420015 Saier ISO 9001 Zertifikat gueltig bis 19.06.21.pdf

420015 vp Eimer 5ltr.

420012,420015 saier ERE_0500_P_U40_vom 04.03.20 Stand 02.02.21.pdf
 420001-420015 saier Konformitaetserklaerung 1-2021 Stand 02.02.21.pdf
 420001-420015 Saier_Lieferanten-Selbstauskunft Stand 02.02.21.pdf
 420001-420015 Saier ISO 9001 Zertifikat gueltig bis 19.06.21.pdf

470002 ve Thermotransferband 90mmx450mtr.Resin f.Etik. R220

470002 aurika Spezifikation, Konformitaetserklaerung Stand 12.07.21.pdf
 470002-470092 Aurika Lieferantenerklaerung Stand 06.09.21.pdf
 470002-470092 Aurika Zertifikat ISO 9001 14001 gueltig bis 28.05.24.pdf

470023 ve Etik.90x130mm PP 3kg NAFA GW

470023 barthel Spezifikation Stand 05.02.21.pdf
 470011-470023 barthel Konformitaetserklaerung Stand 11.02.21.pdf
 470011-470023 barthel Lieferantenerklaerung Stand 02.02.21.pdf
 470011-470042 Barthel ISO 9001 Zertifikat gueltig bis 17.09.2021.pdf

Diese oben aufgelisteten PDF-Dokumente stehen Ihnen zur Verfügung unter www.nafa.de im Bereich Service. Nach dem erfolgreichen Login mit Ihrer eMail Adresse und dem von Ihnen gewähltem Passworts wählen Sie bitte den entsprechenden Bereich „Geschützter Download-Bereich“ oder „Kundenspezifischer Download-Bereich“ aus.

Es öffnet sich ein neues Fenster mit einem webbasierten Datei-Manager, in diesem befinden sich die Unterordner: Spezifikationen/Verpackungsspezifikationen die oben aufgelisteten Dokumente numerisch aufsteigend hinterlegt.

Durch Anklicken eines der aufgelisteten Dokumente wird dieses dann auch als PDF Dokument geöffnet. Sollten unter einer Artikel Nr. Dokumente mit neuerem Stand enthalten sein, dann sind diese nach Druck der NAFA Spezifikation neu erschienen.

Hiermit erklären wir, dass dieses Produkt den in der Bundesrepublik Deutschland und der Europäische Union geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entspricht.

Datum / Unterschrift: 30.11.2021



Spezifikation

1) Produkt

Bezeichnung des Lebensmittels:

Karottensalat



Kategorien:

Frische Feinkostsalate

Produktbezeichnung:

Karottensalat 5kg

Produktbeschreibung:

Frische Karotten in Streifen, Rapsöl, Branntweinessig, Gewürze, Zwiebeln, Knoblauch, Sonnenblumenöl.

Nettoinhalt / Stück:

5,000kg/Eimer

Art.-Nr.:

30450

EAN-Nr. Produkteinheit:

4024083304509

EAN-Nr. Handelseinheit:

Zolltarifnummer / Intrastat-Nummer:

20019097

CCG-national:

0265

GPC-global:

10000289



Rez.Nr. - Rez.Bezeichnung 630304 - rez Karottensalat

Bitte beachten Sie bei Ihrer Disposition die nachfolgenden Zeichen bei der Produktbezeichnung:

² = min. 2 Tage vorbestellen oder Mindestbestellmenge nachfragen,

³ = Saisonartikel und Mindestbestellmenge nachfragen, vielen Dank.

Weitere Produktbilder:



Spezifikationsvorlage 2020 - Neu die Punkte: 15 Nanomaterialien und 19 Food Fraud; geänderte Punkte: 3 Restlaufzeit, 8 Chemische Parameter, 10 Nährwertangaben BIG 7, 10a Nährwertangaben BIG 8, 11 Mikrobiologie, 20 Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen, 21 Verpackungsdaten; optimierte Punkte: 4a Herkunftsländer der

Geprüft von: Bernd Stock

Geprüft am: 24.11.2021

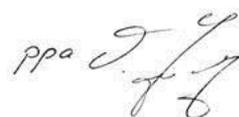
Unterschrift:



Freigegeben von: Volker Luckey

Freigegeben am: 29.11.2021

Unterschrift:



2) Hersteller

NAFA Feinkost GmbH

Jahnstraße 65-69
DE - 67141 Neuhofen
Tel.: 06236 / 53043
Fax: 06236 / 55951

Internet: www.nafa.de
eMail: wolfgang.grenz@nafa.de
eMail: bernhard.floesser@nafa.de
eMail: volker.luckey@nafa.de
eMail: bernd.stock@nafa.de

Ust.ID-NR: DE 811 203 535



Rückverfolgbarkeit:

Die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 werden in unserem Unternehmen umgesetzt. Als Grundlage zu o.g. Verordnung sind sämtliche Gebinde mit LOT-Nummer und MHD gekennzeichnet. Zusätzlich sind die Produkte mit einer EAN-Nummer versehen.

3) Restlaufzeit

Restlaufzeit: 15 Tage

Produkteinheit

Angabe/Andruck des MHD im Format / Produkteinheit:

TT.MM.JJJJ

Hinweistext zur Temperatur:

**Bei einer Temperatur von max.:
ungeöffnet mindestens haltbar bis:**

1. Zeile - Angabe/Andruck der Lot.-Nr.:

JJMMTT

Druckbild:

Etikett mit schwarzem Druckbild mittels Thermotransferfolie

Handelseinheit

Erklärungen der Abkürzungen

Mindesthaltbarkeitsdatum:

TT = Kalendertag zweistellig

MM = Kalendermonat zweistellig

JJ = Kalenderjahr zweistellig

JJJJ = Kalenderjahr vierstellig

1. / 2. Zeile Lot.-Nr.:

TTT = julianischer Kalender

hh = Produktions- bzw. Abfüllstunde des jeweiligen Produktes

mm = Produktions- bzw. Abfüllminute des jeweiligen Produktes

x = An welcher Abfüllmaschine wurde das Produkt abgefüllt.
aktuell im Einsatz (Buchstabe: A; G; H; L; P; S; V)

yyyyy = NAFA Artikel-Nr. (5 stellig), als Zuordnung zum Verkaufsprodukt

bb = Beutelbahn (1 stellig), Nr. 1 bis 4

AZ = Buchstabenkombinationen (2-3 stellige Kürzel) zum jeweiligen Artikel/Rezept

4) Zusammensetzung

Verzeichnis der Zutaten:

Zutaten: Karotten 74 %, Rapsöl, Wasser, Branntweinessig, Zucker, Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure, Säureregulator: Natriumacetat, Zwiebelgranulat, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Verdickungsmittel: Xanthan, Knoblauch, Hefeextrakt, Aroma, Sonnenblumenöl, Gewürzextrakt.

Folgende Spuren können enthalten sein: Eier, Gluten, Milch, Sellerie, Senf, Soja

4a) Herkunftsländer der Zutaten

Zutat	Herkunft
Karotten 74 %	Deutschland, Frankreich, Israel,
Rapsöl	Deutschland, Europa
Wasser	Deutschland
Branntweinessig	Deutschland
Zucker	Deutschland
Speisesalz	Deutschland, Frankreich, Polen, Vereinigtes
Säuerungsmittel: Citronensäure	E 330: Belgien, China
Säureregulator: Natriumacetat	E 262: China
Zwiebelgranulat	
Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure	E 300: China
Verdickungsmittel: Xanthan	E 415: China
Knoblauch	
Hefeextrakt	Brasilien, China, Frankreich, Japan,
Aroma	
Sonnenblumenöl	Europa, Südamerika
Gewürzextrakt	Indien

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass die Angabe der Herkunftsländer den momentanen Stand, basierend auf den uns vorliegenden Lieferantenangaben widerspiegelt.

Änderungen auf Grund von Lieferantenwechseln oder Kontraktänderungen können jederzeit vorkommen und werden von uns nicht automatisch gegenüber den Kunden aktualisiert.

5) Allergen-Kennzeichnung

Übersicht Allergene gemäß Richtlinie 2000/13/EG

ja / nein / Spuren

		ja	nein	Spuren
1	Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2	Krebstiere und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Eier und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4	Fisch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Erdnuss und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Soja und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7	Milch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	Sellerie und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10	Senf und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11	Sesamsamen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO ₂	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	Lupinen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	Weichtiere und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	Sonstiges	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Übersicht Allergenzutaten gemäß ALBA-Liste Version 2.0 - 2011		ja	nein	Spuren
1	Weizen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2	Roggen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Gerste	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Hafer	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Dinkel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Kamut	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Krebstiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Ei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
9	Fische	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	Soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
12	Milch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
13	Mandeln	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	Haselnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	Walnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	Kaschunüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17	Pekannüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18	Paranüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19	Pistazien	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20	Makadamianüsse / Queenslandnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21	Sellerie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
22	Senf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
23	Sesamsamen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24	Schwefeldioxid und Sulfite (E220 - E228) in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, ausgedrückt als SO ₂	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25	Lupinen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26	Weichtiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27	Laktose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28	Kakao	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29	Glutamat (E620 - E625)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30	Huhn	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31	Koriander	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
32	Mais	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
33	Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
34	Rindfleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
35	Schweinefleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
36	Karotten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6) Zusatzstoffe

Übersicht aller Lebensmittelzusatzstoffe nach LMZDV §5 Kennzeichnung Abs.1		ja	nein
Kennzeichnungsregelung für Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung			
42	mit Farbstoff	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
43	mit Konservierungsstoff	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
44	mit Antioxidationsmittel	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
45	mit Geschmacksverstärker	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
46	geschwefelt	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
47	geschwärzt	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
48	gewachst	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
49	mit Phoshat	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
50	mit Süßungsmittel(n)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
51	eine Phenylalaninquelle	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
52	mit Zucker/n und Süßungsmittel/n	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
53	mit Nitritpökelsalz	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
54	mit Nitrat	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
55	mit Nitritpökelsalz und Nitrat	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
58	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

7) Sensorische Parameter:

Aussehen / Farbe:	in feine Streifen geschnittene frische Karotten in einer klaren, orangefarbenen, leicht gebundenen Soße
Geschmack:	mild- säuerlich, frisch nach Karotten
Geruch:	frisch, leicht karottig
Konsistenz:	Karotten bissfest und knackig, Soße nur sehr leicht gebunden

8) Chemische Parameter:

ph-Wert:	4	+/- Abweichung:	0,3
Alkohol:	nicht enthalten		

9) Guideline Daily Amounts (GDA)

Eine Portion (150g) enthält durchschnittlich



% des Richtwertes für die Tageszufuhr (GDA).

* "Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ / 2000 kcal)."

10) Nährwertangaben BIG7 (nach LMIV)

Nährwertangaben berechnet (pro 100g):

Energie	611 kJ / 146 kcal
Fett	12,3 g
- davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	7,9 g
- davon Zucker	7,6 g
Eiweiß	0,7 g
Salz	1,77 g

Dok-Vorlage #B

geeignet für :

- Vegetarisch 
- Vegan 
- Kosher
- Halal
- ovo-vegetarisch
- lacto-vegetarisch
- ovo-lacto-vegetarisch

Die Nährwerte unterliegen den für Naturprodukten üblichen Schwankungen.

Kein aktuelles Kosher / Halal Zertifikat vorhanden.

10a) Nährwertangaben BIG 8 (nach LMKV - altes Recht)

Nährwertangaben berechnet (pro 100g):		geeignet für :	
Brennwert	611 kJ / 146 kcal	<input checked="" type="checkbox"/>	Vegetarisch 
Eiweiß	0,7 g	<input checked="" type="checkbox"/>	Vegan 
Kohlenhydrate	7,9 g	<input checked="" type="checkbox"/>	Kosher
- davon Zucker	7,6 g	<input checked="" type="checkbox"/>	Halal
Fett	12,3 g	<input checked="" type="checkbox"/>	ovo-vegetarisch
- davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g	<input checked="" type="checkbox"/>	lacto-vegetarisch
Ballaststoffe	2,3 g	<input checked="" type="checkbox"/>	ovo-lacto-vegetarisch
Natrium	0,71 g		

Dok-Vorlage #B

Die Nährwerte unterliegen den für Naturprodukten üblichen Schwankungen.

Kein aktuelles Kosher / Halal Zertifikat vorhanden.

11) Mikrobiologie

Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Feinkostsalate im Sinne der Leitsätze, 2018 [in KbE*/g].
 Eine Empfehlung der Fachgruppe Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene der DGHM Nr.8.1. 1)
 VO (EG) 2073/2005 Anhang I Nr. 1.3

	Richtwerte (KbE*/g)	Warnwerte (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl /g a):	1.000.000/g	---
Enterobacteriaceae /g b):	1.000/g	10.000/g
Escherichia coli /g:	10/g	100/g
Milchsäurebakterien /g a):	1.000.000/g	---
Hefen /g c):	100.000/g	---
Koagulase-positive Staphylokokken /g:	100/g	1.000/g
Salmonella /25g:	---	n.n. ** in 25g
Listeria monocytogenes /g d):	---	100/g

Erklärungen:

* KbE: Kolonie bildende Einheiten - ** n.n.: nicht nachweisbar

a) Werden lebende Mikroorganismen als Starterkulturen zugesetzt oder Zutaten wie Käse, Joghurt, die lebende Organismen enthalten, muss dies bei der Beurteilung berücksichtigt werden.

b) Werden rohe pflanzliche Zutaten zugesetzt, muss dies bei der Beurteilung berücksichtigt werden.

c) Bei Überschreitung des Richtwertes ist die Sensorik mit in die Beurteilung einzubeziehen.

d) Für die Untersuchung und die Bewertung von Listeria monocytogenes sind die Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien in der jeweils gültigen Fassung für Lebensmittel zu beachten. Anhang I Nr. 1.3. (pH-Wert < 4,4)

1) DGHM (Deutsche Gesellschaft für Mikrobiologie und Hygiene e.V.) - Mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln (Inhaltsverzeichnis Stand: 2021-05)

Parameter / Nährmedium / Untersuchungsmethoden:

Aerobe Gesamtkeimzahl = TGE-Agar (Caseinpepton-Glucose-Fleischextrakt-Agar) analog § 64 LFGB, L00.00-88/J. Baumgart;

Coliforme Keime = DEV Lactose-Pepton-Bouillon für die Mikrobiologie analog § 64 LFGB, L01.00-3;

Staphylokokken aureus = BAIRD-PARKER-Agar (Staphylokokken-Selektivagar) § 64 LFGB, L00.00-56;

Escherichia coli = Caseinpepton-Galle-Agar analog § 64 LFGB, L00.00-132/2;

Laktobazillen = MRS-Agar (Lactobacillus-Agar nach DE MAN, ROGOSA und SHARPE) § 64 LFGB, L06.00-35;

Hefen / Schimmel = YGC-Agar (Hefeextrakt-Glucose-Chloramphenicol-Agar FIL-IDF) § 64 LFGB, L01.00-37

Enterobacteriaceae = VRBD-Agar § 64 LFGB, L00.00-133/2

12) Rückstände, Kontaminanten und Schadstoffe

Die rechtlich festgelegten Höchstwerte für Kontaminanten, Schwermetalle, Rückstände und Mykotoxine werden eingehalten. Dabei werden die im deutschen Recht geregelten Anforderungen (insbesondere: KmV, RHmV) sowie die Bestimmung der VO (EG) Nr. 396/2005; VO (EG) Nr. 1881/2006; VO (EG) Nr. 1925/2006 Anhang III Teil B; VO (EG) Nr. 37/2010 zur Festlegung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln mit ihren aktuellen Erweiterungen und Änderungen erfüllt.

13) Fremdkörpermanagement

Da es in unserem Interesse liegt, die beste Qualität der Produkte zu gewährleisten, haben wir in unseren HACCP-Konzept unterschiedliche Systeme eingeführt, um das Auftreten von Fremdkörpern zu verringern oder diese Gefahr soweit wie möglich auszuschalten (Metalldetektoren). Die Systeme umfassen alle Produktgruppen sowie die Produktionslinien und dienen unserer Selbstkontrolle.
Alle Geräte (Metalldetektoren) werden in bestimmten Abständen, die im Rahmen des HACCP-Konzeptes definiert worden sind, auf ihre Funktionalität geprüft, um sicher zu stellen, dass diese auch effektiv arbeiten.

Metalldetektor Standort:	Feinkost Basissalate
Ferrous / Eisen (mm):	2,0
Dokument	Prüfkörper Metallckeck Basissalate Fe 2,0mm Cert.No. 119974B.pdf
Non Ferrous / Buntmetalle (mm):	2,0
Dokument	Prüfkörper Metallckeck Basissalate nonFe 2,0mm Cert.No. 131009B.pdf
Stainless steel / Edelstahl (mm):	3,0
Dokument	Prüfkörper Metallckeck Basissalate sS 316 3,0mm Cert.No. 108973H.pdf
Metalldetektor Hersteller:	Hersteller: Loma Lock Systems Inspection Lieferant: Florin Gesellschaft für Lebensmitteltechnologie mbH
Metalldetektor Typ:	LOMA Metalcheck Q3 "Pipeline" / Loma S/O No.: 0124126 / Item Part No.: EPL49062
Metalldetektor Seriennummer:	Maschine SN EPL49062-25790D; Inventarnummer 10404; Prüfmittelnummer 80
Höhe der Sensoröffnung (mm):	115
Breite der Sensoröffnung (mm):	115
Funktion der Ausscheidemechanik:	Ventil
Funktionskontrolle:	Hupe und Lampe.

In unserem Unternehmen gelten interne Vorschriften, die das Schmuckverbot, entsprechende Arbeitskleidung, die Grundsätze der Personalhygiene sowie das korrekte Verhalten am Arbeitsplatz (Ess- und Trinkverbot) regeln. Unsere Mitarbeiter werden regelmäßig geschult und für die Hygiene sowie das Risiko durch Fremdkörper sensibilisiert.

Im Bereich Produktion werden keine Materialien aus Holz benutzt. Die zur Produktion benötigten kleinen Gerätschaften werden an bestimmten Plätzen gelagert, so dass sie nicht an gefährdeten Stellen liegen. Durch die Einführung der Glaspolitik in unserem Unternehmen wurde die Grundlage zur Verhinderung von Fremdkörperisiken durch Glas geschaffen.

14) Bestrahlung

Die verwendeten Lebensmittel / Zutaten sind keiner Strahlenbehandlung nach § 8 LFGB und der LMBestrv unterzogen worden.

15) Nanomaterialien

Es werden keine Lebensmittel / Zutaten eingesetzt, die unter die Definition „technisch hergestelltes Nanomaterial“ gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe f) der VO (EU) 2015/2283 fallen. Für dieses Produkt besteht keine Kennzeichnungspflicht gemäß Artikel 18 Absatz 3 der VO (EU) Nr. 1169/2011.

16) GMO-Status

Wurden bei der Herstellung gentechnische Verfahren oder gentechnisch veränderte Organismen (GVO) bzw. Zutaten / Zusatzstoffe / Hilfsstoffe / Aromen / Enzyme, die mit Hilfe gentechnischer Verfahren oder GVO hergestellt wurden, eingesetzt?

Nein

Ist gentechnisch verändertes Material (z.B. DNS, Proteine) im Produkt nachweisbar?

Nein

Enthält das Produkt zufällige und/oder technisch nicht vermeidbare GVO-Beimischungen?

Nein

Ist eine Kennzeichnung im Sinne der VO (EG Nr. 1829/2003) notwendig?

Nein

Wird der in der VO (EG Nr. 1829/2003) vorgeschriebene Grenzwert für zufällige oder technisch nicht vermeidbare GVO - Beimischungen von max. 0,9% für bereits in der EU zugelassene GVO eingehalten?

Ja

Sind die Rohwarenprodukte bereits auf Material aus GVO hin untersucht worden?

Die folgenden Rohstoffe wurden bereits auf GVO Material hin untersucht

RW Karotten frisch: 310006

Ja

Untersuchungsanalyse GVO 600023 rzw Karotten gestiftelt fein NAFA Prod. 19.03.19.pdf

RW Rapsöl: 387005

Ja

Untersuchungsanalyse GVO 387005 20639102-01_rw-Pflanzenoel-Rapsoel-Probe_Prüfbericht WE 01.07.2020.pdf

17) Palmfett-Palmöl

Palmfett / Palmöl

Es wird kein Palmfett / Palmöl eingesetzt.

Das Produkt enthält Palmfett / Palmöl.

18) Geschützte Herkunftsangabe oder Spezialitätenangabe

Dieser Artikel enthält keine geschützte Zutaten.

19) Food Fraud (Lebensmittelbetrug)

Als zertifiziertes Unternehmen haben wir ein Verfahren zur Authentizitätsprüfung (Food Fraud, Lebensmittelbetrug) von Rohmaterialien etabliert.

Im Allgemeinen versteht man unter Food Fraud das vorsätzliche Inverkehrbringen von Lebensmitteln mit der Absicht, durch Verbrauchertäuschung einen finanziellen oder wirtschaftlichen Vorteil zu erzielen.

Um Lebensmittelbetrug frühzeitig zu erkennen, wurde ein Food Fraud Team installiert, das sich interdisziplinär zusammensetzt. Das Team ermittelt und bewertet regelmäßig bestehende und neue Risiken.

20) Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen

Aufbewahrungshinweise: Bei max. + 7°C transportieren und lagern. Nach Anbruch Produkt bei max. + 7°C im geschlossenen Behältnis aufbewahren.

Verwendungshinweise: Nur mit sauberem Besteck entnehmen und innerhalb von 2-3 Tagen verbrauchen.

21) Verpackungsdaten

Packschema:

Produkteinheit:	Eimer	Tara/Eimer:	175,30 g
Nettogewicht:	5000 g pro Eimer	Bruttogewicht:	5175,3 g pro Eimer
Handelseinheit:	Eimer		
Eimer/Eimer:	1		
Nettogewicht:	5 kg pro Eimer	Tara/Eimer:	0,000 kg
		Bruttogewicht:	5,175 kg pro Eimer
		Eimer/Palette:	72
Höhe:	190,500 mm		
Breite:	224,000 mm		
Tiefe:	224,000 mm		
Verpackungsart:	Eimer		

*Millimeter Außenmaße.

22) Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial: PP Eimer Volumen 5.500ml Durchmesser 224,0mm x Höhe 190,5mm mit PP Schnappdeckel gelb und PP Kunststoffbügel weiß Höhe 193,0mm.

420012 vp Deckel 5ltr.gelb

420012,420015 saier ERE_0500_P_U40_vom 04.03.20 Stand 02.02.21.pdf
 420001-420015 saier Konformitaetserklaerung 1-2021 Stand 02.02.21.pdf
 420001-420015 Saier_Lieferanten-Selbstauskunft Stand 02.02.21.pdf
 420001-420015 Saier ISO 9001 Zertifikat gueltig bis 19.06.21.pdf

420015 vp Eimer 5ltr.

420012,420015 saier ERE_0500_P_U40_vom 04.03.20 Stand 02.02.21.pdf
 420001-420015 saier Konformitaetserklaerung 1-2021 Stand 02.02.21.pdf
 420001-420015 Saier_Lieferanten-Selbstauskunft Stand 02.02.21.pdf
 420001-420015 Saier ISO 9001 Zertifikat gueltig bis 19.06.21.pdf

470002 ve Thermotransferband 90mmx450mtr.Resin f.Etik. R220

470002 aurika Spezifikation, Konformitaetserklaerung Stand 12.07.21.pdf
 470002-470092 Aurika Lieferantenerklaerung Stand 06.09.21.pdf
 470002-470092 Aurika Zertifikat ISO 9001 14001 gueltig bis 28.05.24.pdf

470023 ve Etik.90x130mm PP 3kg NAFA GW

470023 barthel Spezifikation Stand 05.02.21.pdf
 470011-470023 barthel Konformitaetserklaerung Stand 11.02.21.pdf
 470011-470023 barthel Lieferantenerklaerung Stand 02.02.21.pdf
 470011-470042 Barthel ISO 9001 Zertifikat gueltig bis 17.09.2021.pdf

Diese oben **aufgelisteten PDF-Dokumente** stehen Ihnen zur Verfügung unter www.nafa.de im Bereich Service. Nach dem **erfolgreichen Login mit Ihrer eMail Adresse und dem von Ihnen gewähltem Passworts** wählen Sie bitte den entsprechenden Bereich „**Geschützter Download-Bereich**“ oder „**Kundenspezifischer Download-Bereich**“ aus.

Es öffnet sich ein **neues Fenster mit einem** webbasierten Datei-Manager, in **diesem befinden sich die Unterordner: Spezifikationen/Verpackungsspezifikationen die oben aufgelisteten** Dokumente numerisch aufsteigend hinterlegt.

Durch Anklicken eines der aufgelisteten Dokumente wird dieses dann auch als PDF Dokument geöffnet. Sollten unter einer Artikel Nr. Dokumente mit neuerem Stand enthalten sein, dann sind diese nach Druck der NAFA Spezifikation neu erschienen.

Hiermit erklären wir, dass dieses Produkt den in der Bundesrepublik Deutschland und der Europäische Union geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entspricht.

Datum / Unterschrift: 29.11.2021





PRODUKTSPEZIFIKATION

Golden Nuggets im Backteig

Letzte Aktualisierung:
11.05.2018

Version **6**

PRODUKT- IDENTIFIKATION

Produktname	Golden Nuggets im Backteig	N/A
Kunde	Vierlande	
Art.-Nr.	77152	

PRODUKT BESCHREIBUNG / VERKEHRSBEZEICHNUNG

Zerkleinertes Hähnchenfleisch, gewürzt, geformt, paniert, vorfrittiert, vorgegart, tiefgefroren.

ZUBEREITUNGSANWEISUNG

In der Fritteuse: Tiefgefrorene Chicken Nuggets bei 178°C für 3,0 - 3,5 Min frittieren.
Nur im gegarten Zustand verzehren.

ZUTATEN

Hähnchenfleisch (58%), Wasser, **WEIZENMEHL**, Rapsöl, Maismehl, Salz, Backtriebmittel (E450; E500), **HÜHNEREIWEIßPULVER**, **MOLKENPULVER**, Hefe, schwarzer Pfeffer Extrakt. Kann Spuren enthalten von Soja und Sellerie.

ZUTATEN (Herkunftsangabe)

Zutat	Herkunftsangabe
Hähnchenfleisch	EU
Panade - Predust	EU (Kanada, Deutschland, Dänemark, Frankreich, Vereinigtes Königreich, Schweden, Vereinigte Staaten, Niederlande, Thailand, Polen)
Panade - Naßpanade	EU (Belgien, Deutschland, Frankreich, Niederlande, Luxemburg, Vereinigtes Königreich, Österreich, Spanien, Italien, Niederlande, Polen, Thailand)
Panade - Tempura	EU (Belgien, Kanada, Deutschland, Dänemark, Frankreich, Großbritannien, Luxemburg, Niederlande, Schweden, USA, Thailand, Polen, Indien, Sri Lanka, Vietnam)
Frittieröl	Deutschland (UK, Australien, Österreich, Belgien, Tschechien, Dänemark, Frankreich, Deutschland, Ungarn, Polen, Russland, Slowakei, Ukraine)

SENSORIK

Farbe außen	goldgelb bis hellbraun
Farbe innen	weiß, blass
Konsistenz	zart, mit festem Biss, knusprige Kruste
Geruch	aromatisch, typisch nach Hähnchen, kein Fremdgeruch
Geschmack	aromatisch, mild im Geschmack, nach Hähnchen, kein Fremdgeschmack

PHYSIKALISCHE PARAMETER

Parameter	Werte
Gewicht Produkt	22 g (+/- 3 g)

VERPACKUNG

	Primärverpackung	Sekundärverpackung	Transport
Typ	LDPE-Folie unbedruckt	Umkarton Wellpappe	Europalette
Verpackungsgewicht * / Dimension	Folie ca. 11g	ca. 320 g Außenmaß: 398 x 253 x 184 mm	ca. 22,5 kg Abmaß Palette: 1200 x 800 x 1806 mm
Nettogewicht	1,0 kg e	6,0 kg	486 kg
Stückzahl oder-verpackungen	40 - 47 Stück / Beutel	6 Beutel / Karton <i>Rotes Klebeband</i>	81 Kartons / Palette
Produkt-Etiketten	Beutelaufdruck: Gefrorendatum, MHD, LOT-Nummer	Kartonaufdruck	Palettenetikett
Karton / Lage - Palette	Lagen /	N/A	9 Kartons / Lage 9 Lagen / Palette
EAN	0044768771521	0044768771521	N/A



PRODUKTSPEZIFIKATION

Golden Nuggets im Backteig

Letzte Aktualisierung:
11.05.2018

Version **6**

LAGERFÄHIGKEIT UND LAGERUNGSBEDINGUNGEN

Mindestens Haltbar bis ab Produktionsdatum	15 Monate
Restlaufzeit	12 Monate
Lagertemperatur	Lagerung und Transport tiefgefroren bei mindestens -18°C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

PROZESSFLUSSDIAGRAMM

Stufe	Parameter	Grenzwert	Frequenz
Wareneingang	Temperaturmessung kühlpflichtiger Rohware	TK:- 15°C Kühlware: + 4°C	bei jeder Warenannahme
Fleischmischung			
Ausformen			
Panieren			
Frittieren			
Garen CCP 1	Kerntemperatur	> 72°C	Stündlich
	Ofentemperatur	> 120°C	Stündlich
Schockfrostern	Temperaturmessung Froster	< -35°C	stündlich
Verpackung CCP 2	Metalldetektion Beutel	FE: 2 mm	Stündlich
		NON-FE: 2 mm	
Versand		Stainless: 4 mm	

MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER (mikrobiologische Richt- und Warnwerte gemäß DGHM)

Parameter	Einheit	Richtwert	Warnwert
Aerobe mesophile Koloniezahl	KbE / g	1 x 10 ⁵	---
Escherichia Coli	KbE / g	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Koagulase-positive Staphylokokken	KbE / g	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Salmonella	KbE / g	---	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	KbE / g	---	1 x 10 ²
Präsumtive Bacillus cereus	KbE / g	1 x 10 ²	1 x 10 ³

NAHRWERTANGABEN in 100g

Parameter	Einheit	Wert
Energie	kJ / kcal	873 kJ / 209 kcal
Fett	g	10,5
davon gesättigte Fettsäuren	g	1,8
Kohlenhydrate	g	15,0
davon Zucker	g	0,5
Eiweiß	g	13,0
Ballaststoffe	g	1,0
Salz	g	0,95

ALLERGENE STOFFE (gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011)

Ist das Produkt frei von?	Ja / Nein	Bemerkung
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Weizenmehl
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Hühnereiweißpulver
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Kann Spuren enthalten
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Molkenpulver
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Kann Spuren enthalten
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	Ja	



PRODUKTSPEZIFIKATION

Golden Nuggets im Backteig

Letzte Aktualisierung:
11.05.2018

Version 6

VERWENDUNG VON ZUTATEN MIT ALLERGENEM POTENZIAL (gemäß ALBA-Liste 2.0-2011)

Ist das Produkt frei von?		Ja / Nein	Bemerkung
1.0	Gluten	Nein	Weizenmehl
1.1	Weizen	Nein	Weizenmehl
1.2	Roggen	Ja	
1.3	Gerste	Ja	
1.4	Hafer	Ja	
1.5	Dinkel	Ja	
1.6	Kamut	Ja	
2.0	Krebstiere	Ja	
3.0	Ei	Nein	Hühnereiweißpulver
4.0	Fische	Ja	
5.0	Erdnüsse	Ja	
6.0	Soja	Nein	Kann Spuren enthalten
7.0	Milch	Nein	Molkenpulver
8.0	Nüsse	Ja	
8.1	Mandeln	Ja	
8.2	Haselnüsse	Ja	
8.3	Walnüsse	Ja	
8.4	Kaschunüsse	Ja	
8.5	Pekannüsse	Ja	
8.6	Paranüsse	Ja	
8.7	Pistazien	Ja	
8.8	Makadamianüsse	Ja	
9.0	Sellerie	Nein	Kann Spuren enthalten
10.0	Senf	Ja	
11.0	Sesamsamen	Ja	
12.0	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂	Ja	
13.0	Lupine	Ja	
14.0	Weichtiere	Ja	
20.0	Laktose	Nein	Molkenpulver
21.0	Kakao	Ja	
22.0	Glutamat (E620 - E625)	Ja	
23.0	Huhn	Nein	Hähnchenfleisch
24.0	Koriander	Ja	
25.0	Mais	Nein	Maismehl
26.0	Hülsenfrüchte	Ja	
27.0	Rindfleisch	Ja	
28.0	Schweinefleisch	Ja	
29.0	Karotten	Ja	
Sonstige		Ja	

GEEIGNET FÜR INFORMATION

Ist das Produkt geeignet für?	Ja / Nein
Vegetariaer	Nein
Veganer	Nein
Zöliakie	Nein
Halal	Ja
Kosher	Nein
Diabetiker	Nein



PRODUKTSPEZIFIKATION

Golden Nuggets im Backteig

Letzte Aktualisierung:
11.05.2018

Version 6

Reste von Antibiotika, Medikamente, Pestizide und andere Verunreinigungen im Produkt entsprechen:

- EC 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs
- EC 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
- EU 37/2010 über pharmakologisch wirksame Stoffe und ihre Einstufung hinsichtlich der Rückstandshöchstmengen in Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Dieses Produkt beinhaltet keine genetisch veränderte Organismen gemäß:

- EC 2003/1829 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel
- EC 2003/1830 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln

Die Fabrik ist ein Ort, frei von gentechnisch veränderten Organismen.

Verpackungen in Kontakt mit dem Produkt entsprechen:

- EC 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- EC 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

PRODUKTFOTOS

Foliendruck



Kartondruck

Golden Nuggets im Backteig

Zerkleinertes Hähnchenfleisch, gewürzt, geformt, paniert, vorfrittiert, vorgegart, tiefgefroren.
Nettogewicht: 6 x 1000g e Art.Nr.:366700

Zutaten: Hähnchenfleisch (58%), Wasser, WEIZENMEHL, Rapsöl, Maismehl, Salz, Backtriebmittel (E450; E500), HÜHNEREIWEIßPULVER, MOLKENPULVER, Hefe, schwarzer Pfeffer Extrakt. Kann Spuren enthalten von Soja und Sellerie.

Zubereitung:
In der Fritteuse: Tiefgefrorene Chicken Nuggets bei 178°C für 3,0 - 3,5 Min frittieren.
Nur im gegarten Zustand verzehren.

Lagerung und Transport bei mind. -18°C. Nach dem Auftauen sofort verwenden.

DE
TH 03370
EG

0044768771521 Art.Nr.:77152

Durchschnittlicher Nährwert	in 100g
Energie kJ	873
Energie kcal	209
Fett	10,5g
davon gesättigte Fettsäuren	1,8g
Kohlenhydrate	15,0g
davon Zucker	0,5g
Eiweiß	13,0g
Salz	0,95g

Herkunftsangabe
Hähnchenfleisch: EU
Produktionsdatum: 11 05 18 L8131 06:44 **mindestens haltbar bis: 11 08 19**

vierlande GmbH Eduard-Buschner-Str. 17 85662 Hohenbrunn
Telefon 08 102/ 999610 Telefax 08102/ 749530 www.vierlande.de

Hergestellt von: Mantos International Food GmbH, Eichrodeter Weg 150, 99817 Eisenach, Germany

DOKUMENTENKONTROLLE

Datum	Version	Verantwortlich	Abteilung
11.05.2018	6	Katharina Hupfeld	Qualitätsmanagement

Mantos International GmbH,

KUNDE,

Spezifikation

1) Produkt

Bezeichnung des Lebensmittels:	Weißkrautsalat Arizona	
ergänzende Angaben:	mit Paprika und Joghurtdressing	
Kategorien:	Frische Feinkostsalate	
Produktbezeichnung:	Weißkrauts.Arizona 3kg	
Produktbeschreibung:	Frisches Weißkraut, Joghurtdressing, frischer Paprika, Rapsöl, Gewürze.	
Nettoinhalt / Stück:	3,000kg/Eimer	
Art.-Nr.:	30230	
EAN-Nr. Produkteinheit:	4024083302307	
EAN-Nr. Handelseinheit:		
Zolltarifnummer / Intrastat-Nummer:	20019097	
CCG-national:	0265	
GPC-global:	10000289	



Rez.Nr. - Rez.Bezeichnung 630302 - rez Weißkrauts.Arizona

Bitte beachten Sie bei Ihrer Disposition die nachfolgenden Zeichen bei der Produktbezeichnung:

² = min. 2 Tage vorbestellen oder Mindestbestellmenge nachfragen,

³ = Saisonartikel und Mindestbestellmenge nachfragen, vielen Dank.

Weitere Produktbilder:



Spezifikationsvorlage 2020 - Neu die Punkte: 15 Nanomaterialien und 19 Food Fraud; geänderte Punkte: 3 Restlaufzeit, 8 Chemische Parameter, 10 Nährwertangaben BIG 7, 10a Nährwertangaben BIG 8, 11 Mikrobiologie, 20 Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen, 21 Verpackungsdaten; optimierte Punkte: 4a Herkunftsländer der

Geprüft von: Bernd Stock

Geprüft am: 19.08.2021

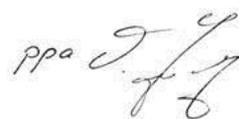
Unterschrift:



Freigegeben von: Volker Luckey

Freigegeben am: 30.11.2021

Unterschrift:



2) Hersteller

NAFA Feinkost GmbH

Jahnstraße 65-69
DE - 67141 Neuhofen
Tel.: 06236 / 53043
Fax: 06236 / 55951

Internet: www.nafa.de
eMail: wolfgang.grenz@nafa.de
eMail: bernhard.floesser@nafa.de
eMail: volker.luckey@nafa.de
eMail: bernd.stock@nafa.de

Ust.ID-NR: DE 811 203 535



Rückverfolgbarkeit:

Die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 werden in unserem Unternehmen umgesetzt. Als Grundlage zu o.g. Verordnung sind sämtliche Gebinde mit LOT-Nummer und MHD gekennzeichnet. Zusätzlich sind die Produkte mit einer EAN-Nummer versehen.

3) Restlaufzeit

Restlaufzeit: 15 Tage

Produkteinheit

Angabe/Andruck des MHD im Format / Produkteinheit:

TT.MM.JJJJ

Hinweistext zur Temperatur:

**Bei einer Temperatur von max.:
ungeöffnet mindestens haltbar bis:**

1. Zeile - Angabe/Andruck der Lot.-Nr.:

JJMMTT

Druckbild:

Etikett mit schwarzem Druckbild mittels Thermotransferfolie

Handelseinheit

Erklärungen der Abkürzungen

Mindesthaltbarkeitsdatum:

TT = Kalendertag zweistellig

MM = Kalendermonat zweistellig

JJ = Kalenderjahr zweistellig

JJJJ = Kalenderjahr vierstellig

1. / 2. Zeile Lot.-Nr.:

TTT = julianischer Kalender

hh = Produktions- bzw. Abfüllstunde des jeweiligen Produktes

mm = Produktions- bzw. Abfüllminute des jeweiligen Produktes

x = An welcher Abfüllmaschine wurde das Produkt abgefüllt.
aktuell im Einsatz (Buchstabe: A; G; H; L; P; S; V)

yyyyy = NAFA Artikel-Nr. (5 stellig), als Zuordnung zum Verkaufsprodukt

bb = Beutelbahn (1 stellig), Nr. 1 bis 4

AZ = Buchstabenkombinationen (2-3 stellige Kürzel) zum jeweiligen Artikel/Rezept

4) Zusammensetzung

Verzeichnis der Zutaten:

Zutaten: Weißkraut 59 %, Rapsöl, Wasser, **Magermilchjoghurt** (0,1% Fett) 4,6 %, Zucker, Branntweinessig, Speisesalz, Paprika 1,0 %, **Eigelb**, Maisstärke, Säuerungsmittel: Citronensäure, **Senfsaat**, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Zwiebeln, Verdickungsmittel: Xanthan, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl; Fruktose, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Kräuter, Knoblauch, Speisewürze, Gewürzextrakt, Lauch, Sonnenblumenöl, Gewürze.
Folgende Spuren können enthalten sein: Gluten

4a) Herkunftsländer der Zutaten

Zutat	Herkunft
Weißkraut 59 %	Deutschland, Niederlande
Rapsöl	Deutschland, Europa
Wasser	Deutschland
Magermilchjoghurt (0,1% Fett) 4,6 %	Deutschland
Zucker	Deutschland
Branntweinessig	Deutschland
Speisesalz	Deutschland, Niederlande, Polen,
Paprika 1,0 %	
Eigelb	Belgien, Deutschland, Europa, Niederlande,
Maisstärke	Europa, Niederlande
Säuerungsmittel: Citronensäure	E 330: Belgien, China, Deutschland,
Senfsaat	Kanada, Osteuropa, Tschechische Republik
Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure	E 300: China
Zwiebeln	Ägypten, Deutschland
Verdickungsmittel: Xanthan, Guarkernmehl,	E 415: China
Fruktose	Israel
Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat	Welt
Kräuter	
Knoblauch	China
Speisewürze	
Gewürzextrakt	Indien
Lauch	Ägypten, China, Polen
Sonnenblumenöl	Europa, Südamerika
Gewürze	

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass die Angabe der Herkunftsländer den momentanen Stand, basierend auf den uns vorliegenden Lieferantenangaben widerspiegelt. Änderungen auf Grund von Lieferantenwechseln oder Kontraktänderungen können jederzeit vorkommen und werden von uns nicht automatisch gegenüber den Kunden aktualisiert.

5) Allergen-Kennzeichnung

Übersicht Allergene gemäß Richtlinie 2000/13/EG

ja / nein / Spuren

		ja	nein	Spuren
1	Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2	Krebstiere und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Eier und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Fisch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Erdnuss und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Soja und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Milch und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	Sellerie und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	Senf und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	Sesamsamen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO ₂	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	Lupinen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	Weichtiere und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	Sonstiges	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Übersicht Allergenzutaten gemäß ALBA-Liste Version 2.0 - 2011

ja / nein / Spuren

		ja	nein	Spuren
1	Weizen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2	Roggen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3	Gerste	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4	Hafer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5	Dinkel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6	Kamut	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Krebstiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Ei	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	Fische	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	Milch	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	Mandeln	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	Haselnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	Walnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	Kaschunüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17	Pekannüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18	Paranüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19	Pistazien	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20	Makadamianüsse / Queenslandnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21	Sellerie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
22	Senf	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23	Sesamsamen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24	Schwefeldioxid und Sulfite (E220 - E228) in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, ausgedrückt als SO ₂	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25	Lupinen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26	Weichtiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27	Laktose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28	Kakao	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
29	Glutamat (E620 - E625)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30	Huhn	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31	Koriander	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
32	Mais	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
33	Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
34	Rindfleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
35	Schweinefleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
36	Karotten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

6) Zusatzstoffe

Übersicht aller Lebensmittelzusatzstoffe nach LMZDV §5 Kennzeichnung Abs.1

Kennzeichnungsregelung für Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

ja nein

42	mit Farbstoff	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
43	mit Konservierungsstoff	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
44	mit Antioxidationsmittel	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
45	mit Geschmacksverstärker	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
46	geschwefelt	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
47	geschwärzt	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
48	gewachst	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
49	mit Phosphat	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
50	mit Süßungsmittel(n)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
51	eine Phenylalaninquelle	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
52	mit Zucker/n und Süßungsmittel/n	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
53	mit Nitritpökelsalz	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
54	mit Nitrat	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
55	mit Nitritpökelsalz und Nitrat	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
58	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

7) Sensorische Parameter:

Aussehen / Farbe: geschnittenes Weisskraut mit roten Paprikastücken in weißer, cremiger Soße

Geschmack: frischer Krautgeschmack, mild säuerlich mit Paprikanote

Geruch: frisch, nach Weißkraut

Konsistenz: Weißkraut knackig, bissfest, Soße leicht gebunden

8) Chemische Parameter:

ph-Wert: 3,8 +/- Abweichung: 0,3

Alkohol: nicht enthalten

9) Guideline Daily Amounts (GDA)

Eine Portion (150g) enthält durchschnittlich



% des Richtwertes für die Tageszufuhr (GDA).

* "Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ / 2000 kcal)."

10) Nährwertangaben BIG7 (nach LMIV)

Dok-Vorlage #B	Nährwertangaben berechnet (pro 100g):		geeignet für :	
	Energie	658 kJ / 157 kcal	<input checked="" type="checkbox"/>	Vegetarisch 
	Fett	14,5 g	<input type="checkbox"/>	Vegan
	- davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g	<input type="checkbox"/>	Kosher
	Kohlenhydrate	5,5 g	<input checked="" type="checkbox"/>	Halal
	- davon Zucker	4,8 g	<input type="checkbox"/>	ovo-vegetarisch
	Eiweiß	1,2 g	<input type="checkbox"/>	lacto-vegetarisch
Salz	1,39 g	<input checked="" type="checkbox"/>	ovo-lacto-vegetarisch	
Die Nährwerte unterliegen den für Naturprodukten üblichen Schwankungen.			Kein aktuelles Kosher / Halal Zertifikat vorhanden.	

10a) Nährwertangaben BIG 8 (nach LMKV - altes Recht)

Dok-Vorlage #B	Nährwertangaben berechnet (pro 100g):		geeignet für :	
	Brennwert	658 kJ / 157 kcal	<input checked="" type="checkbox"/>	Vegetarisch 
	Eiweiß	1,2 g	<input type="checkbox"/>	Vegan
	Kohlenhydrate	5,5 g	<input type="checkbox"/>	Kosher
	- davon Zucker	4,8 g	<input checked="" type="checkbox"/>	Halal
	Fett	14,5 g	<input type="checkbox"/>	ovo-vegetarisch
	- davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g	<input type="checkbox"/>	lacto-vegetarisch
	Ballaststoffe	1,9 g	<input checked="" type="checkbox"/>	ovo-lacto-vegetarisch
Natrium	0,55 g			
Die Nährwerte unterliegen den für Naturprodukten üblichen Schwankungen.			Kein aktuelles Kosher / Halal Zertifikat vorhanden.	

11) Mikrobiologie

Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Feinkostsalate im Sinne der Leitsätze, 2018 [in KbE*/g].

Eine Empfehlung der Fachgruppe Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene der DGHM Nr.8.1. 1)

VO (EG) 2073/2005 Anhang I Nr. 1.3

	Richtwerte (KbE*/g)	Warnwerte (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl /g a):	1.000.000/g	---
Enterobacteriaceae /g b):	1.000/g	10.000/g
Escherichia coli /g:	10/g	100/g
Milchsäurebakterien /g a):	1.000.000/g	---
Hefen /g c):	100.000/g	---
Koagulase-positive Staphylokokken /g:	100/g	1.000/g
Salmonella /25g:	---	n.n. ** in 25g
Listeria monocytogenes /g d):	---	100/g

Erklärungen:

* KbE: Kolonie bildende Einheiten - ** n.n.: nicht nachweisbar

a) Werden lebende Mikroorganismen als Starterkulturen zugesetzt oder Zutaten wie Käse, Joghurt, die lebende Organismen enthalten, muss dies bei der Beurteilung berücksichtigt werden.

b) Werden rohe pflanzliche Zutaten zugesetzt, muss dies bei der Beurteilung berücksichtigt werden.

c) Bei Überschreitung des Richtwertes ist die Sensorik mit in die Beurteilung einzubeziehen.

d) Für die Untersuchung und die Bewertung von Listeria monocytogenes sind die Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien in der jeweils gültigen Fassung für Lebensmittel zu beachten. Anhang I Nr. 1.3. (pH-Wert < 4,4)

1) DGHM (Deutsche Gesellschaft für Mikrobiologie und Hygiene e.V.) - Mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln (Inhaltsverzeichnis Stand: 2021-05)

Parameter / Nährmedium / Untersuchungsmethoden:

Aerobe Gesamtkeimzahl = TGE-Agar (Caseinpepton-Glucose-Fleischextrakt-Agar) analog § 64 LFGB, L00.00-88/J. Baumgart;

Coliforme Keime = DEV Lactose-Pepton-Bouillon für die Mikrobiologie analog § 64 LFGB, L01.00-3;

Staphylokokken aureus = BAIRD-PARKER-Agar (Staphylokokken-Selektivagar) § 64 LFGB, L00.00-56;

Escherichia coli = Caseinpepton-Galle-Agar analog § 64 LFGB, L00.00-132/2;

Laktobazillen = MRS-Agar (Lactobacillus-Agar nach DE MAN, ROGOSA und SHARPE) § 64 LFGB, L06.00-35;

Hefen / Schimmel = YGC-Agar (Hefeextrakt-Glucose-Chloramphenicol-Agar FIL-IDF) § 64 LFGB, L01.00-37

Enterobacteriaceae = VRBD-Agar § 64 LFGB, L00.00-133/2

12) Rückstände, Kontaminanten und Schadstoffe

Die rechtlich festgelegten Höchstwerte für Kontaminanten, Schwermetalle, Rückstände und Mykotoxine werden eingehalten. Dabei werden die im deutschen Recht geregelten Anforderungen (insbesondere: KmV, RHmV) sowie die Bestimmung der VO (EG) Nr. 396/2005; VO (EG) Nr. 1881/2006; VO (EG) Nr. 1925/2006 Anhang III Teil B; VO (EG) Nr. 37/2010 zur Festlegung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln mit ihren aktuellen Erweiterungen und Änderungen erfüllt.

13) Fremdkörpermanagement

Da es in unserem Interesse liegt, die beste Qualität der Produkte zu gewährleisten, haben wir in unseren HACCP-Konzept unterschiedliche Systeme eingeführt, um das Auftreten von Fremdkörpern zu verringern oder diese Gefahr soweit wie möglich auszuschalten (Metalldetektoren). Die Systeme umfassen alle Produktgruppen sowie die Produktionslinien und dienen unserer Selbstkontrolle.

Alle Geräte (Metalldetektoren) werden in bestimmten Abständen, die im Rahmen des HACCP-Konzeptes definiert worden sind, auf ihre Funktionalität geprüft, um sicher zu stellen, dass diese auch effektiv arbeiten.

Metalldetektor Standort:	Feinkost maschinengängige gebundene Salate
Ferrous / Eisen (mm):	1,2
Dokument	Prüfkörper Metallckeck gebundene Salate Fe 1,2mm Cert.No. 415226.pdf
Non Ferrous / Buntmetalle (mm):	2,0
Dokument	Prüfkörper Metallckeck gebundene Salate nonFe 2,0mm Cert.No. 131009B.pdf
Stainless steel / Edelstahl (mm):	3,0
Dokument	Prüfkörper Metallckeck gebundene Salate sS 316 3,0mm Cert.No. 108673H.pdf
Metalldetektor Hersteller:	Hersteller: Loma Lock Systems Inspection Lieferant: Florin Gesellschaft für Lebensmitteltechnologie mbH
Metalldetektor Typ:	LOMA Metalcheck Q3 "Pipeline" / Loma S/O No.: 0124126 / Item Part No.: EPL49062
Metalldetektor Seriennummer:	Maschine SN EPL49062-25791D; Inventarnummer 10403; Prüfmittelnummer 79
Höhe der Sensoröffnung (mm):	115
Breite der Sensoröffnung (mm):	115
Funktion der Ausscheidemechanik:	Ventil
Funktionskontrolle:	Hupe und Lampe.

In unserem Unternehmen gelten interne Vorschriften, die das Schmuckverbot, entsprechende Arbeitskleidung, die Grundsätze der Personalhygiene sowie das korrekte Verhalten am Arbeitsplatz (Ess- und Trinkverbot) regeln. Unsere Mitarbeiter werden regelmäßig geschult und für die Hygiene sowie das Risiko durch Fremdkörper sensibilisiert.

Im Bereich Produktion werden keine Materialien aus Holz benutzt. Die zur Produktion benötigten kleinen Gerätschaften werden an bestimmten Plätzen gelagert, so dass sie nicht an gefährdeten Stellen liegen. Durch die Einführung der Glaspolitik in unserem Unternehmen wurde die Grundlage zur Verhinderung von Fremdkörperisiken durch Glas geschaffen.

14) Bestrahlung

Die verwendeten Lebensmittel / Zutaten sind keiner Strahlenbehandlung nach § 8 LFGB und der LMBestrv unterzogen worden.

15) Nanomaterialien

Es werden keine Lebensmittel / Zutaten eingesetzt, die unter die Definition „technisch hergestelltes Nanomaterial“ gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe f) der VO (EU) 2015/2283 fallen. Für dieses Produkt besteht keine Kennzeichnungspflicht gemäß Artikel 18 Absatz 3 der VO (EU) Nr. 1169/2011.

16) GMO-Status

Wurden bei der Herstellung gentechnische Verfahren oder gentechnisch veränderte Organismen (GVO) bzw. Zutaten / Zusatzstoffe / Hilfsstoffe / Aromen / Enzyme, die mit Hilfe gentechnischer Verfahren oder GVO hergestellt wurden, eingesetzt?

Nein

Ist gentechnisch verändertes Material (z.B. DNS, Proteine) im Produkt nachweisbar?

Nein

Enthält das Produkt zufällige und/oder technisch nicht vermeidbare GVO-Beimischungen?

Nein

Ist eine Kennzeichnung im Sinne der VO (EG Nr. 1829/2003) notwendig?

Nein

Wird der in der VO (EG Nr. 1829/2003) vorgeschriebene Grenzwert für zufällige oder technisch nicht vermeidbare GVO - Beimischungen von max. 0,9% für bereits in der EU zugelassene GVO eingehalten?

Ja

Sind die Rohwarenprodukte bereits auf Material aus GVO hin untersucht worden?

Die folgenden Rohstoffe wurden bereits auf GVO Material hin untersucht

RW Weißkraut: 310031

Ja

Untersuchungsanalyse GVO 310031 rw Weißkraut frisch NAFA Prod. 24.09.18.pdf

RW Rapsöl: 387005

Ja

Untersuchungsanalyse GVO 387005 20639102-01_rw-Pflanzenoel-Rapsoel-Probe_Prüfbericht WE 01.07.2020.pdf

17) Palmfett-Palmöl

Palmfett / Palmöl

Es wird kein Palmfett / Palmöl eingesetzt.

Das Produkt enthält Palmfett / Palmöl.

18) Geschützte Herkunftsangabe oder Spezialitätenangabe

Dieser Artikel enthält keine geschützte Zutaten.

19) Food Fraud (Lebensmittelbetrug)

Als zertifiziertes Unternehmen haben wir ein Verfahren zur Authentizitätsprüfung (Food Fraud, Lebensmittelbetrug) von Rohmaterialien etabliert.

Im Allgemeinen versteht man unter Food Fraud das vorsätzliche Inverkehrbringen von Lebensmitteln mit der Absicht, durch Verbrauchertäuschung einen finanziellen oder wirtschaftlichen Vorteil zu erzielen.

Um Lebensmittelbetrug frühzeitig zu erkennen, wurde ein Food Fraud Team installiert, das sich interdisziplinär zusammensetzt. Das Team ermittelt und bewertet regelmäßig bestehende und neue Risiken.

20) Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen

Aufbewahrungshinweise: Bei max. + 7°C transportieren und lagern. Nach Anbruch Produkt bei max. + 7°C im geschlossenen Behältnis aufbewahren.

Verwendungshinweise: Nur mit sauberem Besteck entnehmen und innerhalb von 2-3 Tagen verbrauchen.

21) Verpackungsdaten

Packschema:

Produkteinheit:	Eimer	Tara/Eimer:	129,40 g
Nettogewicht:	3000 g pro Eimer	Bruttogewicht:	3129,4 g pro Eimer
Handelseinheit:	Eimer		
Eimer/Eimer:	1		
Nettogewicht:	3 kg pro Eimer	Tara/Eimer:	0,000 kg
		Bruttogewicht:	3,129 kg pro Eimer
		Eimer/Palette:	96
Höhe:	153,500 mm		
Breite:	197,500 mm		
Tiefe:	197,500 mm		
Verpackungsart:	Eimer		

*Millimeter Außenmaße.

22) Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial: PP Eimer Volumen 3.500ml Durchmesser 195,2mm x Höhe 153,5mm mit PP Schnappdeckel gelb und PP Kunststoffbügel weiß Höhe 154,5mm.

420001 vp Deckel 3,1ltr.gelb

420001,420011 saier Spezifikation ERE_0310_P_L60_vom 14.01.13 Stand 02.02.21.pdf
 420001-420015 saier Konformitaetserklaerung 1-2021 Stand 02.02.21.pdf
 420001-420015 Saier_Lieferanten-Selbstauskunft Stand 02.02.21.pdf
 420001-420015 Saier ISO 9001 Zertifikat gueltig bis 19.06.21.pdf

420011 vp Eimer 3,1ltr.

420001,420011 saier Spezifikation ERE_0310_P_L60_vom 14.01.13 Stand 02.02.21.pdf
 420001-420015 saier Konformitaetserklaerung 1-2021 Stand 02.02.21.pdf
 420001-420015 Saier_Lieferanten-Selbstauskunft Stand 02.02.21.pdf
 420001-420015 Saier ISO 9001 Zertifikat gueltig bis 19.06.21.pdf

470002 ve Thermotransferband 90mmx450mtr.Resin f.Etik. R220

470002 aurika Spezifikation, Konformitaetserklaerung Stand 12.07.21.pdf
 470002-470092 Aurika Lieferantenerklaerung Stand 06.09.21.pdf
 470002-470092 Aurika Zertifikat ISO 9001 14001 gueltig bis 28.05.24.pdf

470023 ve Etik.90x130mm PP 3kg NAFA GW

470023 barthel Spezifikation Stand 05.02.21.pdf
 470011-470023 barthel Konformitaetserklaerung Stand 11.02.21.pdf
 470011-470023 barthel Lieferantenerklaerung Stand 02.02.21.pdf
 470011-470042 Barthel ISO 9001 Zertifikat gueltig bis 17.09.2021.pdf

Diese oben **aufgelisteten PDF-Dokumente** stehen Ihnen zur Verfügung unter www.nafa.de im Bereich Service. Nach dem **erfolgreichen Login mit Ihrer eMail Adresse und dem von Ihnen gewähltem Passworts** wählen Sie bitte den entsprechenden Bereich „**Geschützter Download-Bereich**“ oder „**Kundenspezifischer Download-Bereich**“ aus.

Es öffnet sich ein **neues Fenster mit einem** webbasierten Datei-Manager, in **diesem befinden sich die Unterordner: Spezifikationen/Verpackungsspezifikationen die oben aufgelisteten** Dokumente numerisch aufsteigend hinterlegt.

Durch Anklicken eines der aufgelisteten Dokumente wird dieses dann auch als PDF Dokument geöffnet. Sollten unter einer Artikel Nr. Dokumente mit neuerem Stand enthalten sein, dann sind diese nach Druck der NAFA Spezifikation neu erschienen.

Hiermit erklären wir, dass dieses Produkt den in der Bundesrepublik Deutschland und der Europäische Union geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entspricht.

Datum / Unterschrift: 30.11.2021



Produktspezifikation

Materialnummer	10161497			
Produktbezeichnung	FU Pommes-Frites-Salz			
Verkehrsbezeichnung	Pommes-Frites-Würzsalz			
Gebindegröße	2.0 Kilogramm			
Anwendung	-			
Zutaten	Speisesalz, Paprika, Zucker, Zwiebeln, Aroma, Trennmittel Siliciumdioxid			
Ernährungsweise(n)	Halal geeignet vegan			
Spuren	Weizen, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf, Sesam			
Mindesthaltbarkeit	48 Monate			
Restlaufzeit	24 Monate			
Mikrobiologische Daten	Mesophile Aerobe Gesamtkeimzahl	max. 10.000.000	KbE/g	PC, 72h, 30°C
	Schimmel	max. 100.000	KbE/g	YGC, 72h, 25°C
	E. coli	max. 10.000	KbE/g	Rapid, 24h, 44°C
	Salmonella	neg.	KbE/25g	§64 LFGB, L 00.00-20
	sulfitreduzierende Clostridien	max. 10.000	KbE/g	TSC, 72h, 37°C
	Bacillus cereus	max. 10.000	KbE/g	§64 LFGB, L 00.00-25

Nährwertangaben / Angebotsform (g/100g)

Nährwerte	je 100g	% der Referenzmenge*	Nährwert Referenzmenge*
Brennwerte kcal	64 kcal	3 %	2000 kcal
Brennwerte kj	269 kj	3 %	8400 kj
Fett	1,6 g	2 %	70 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g	1 %	20 g
Kohlenhydrate	10,0 g	4 %	260 g
davon Zucker	6,3 g	7 %	90 g
Ballaststoffe	1,9 g		
Protein	1,3 g	3 %	50 g
Salz (Natrium x 2.5)	80 g	1333 %	6 g
Natrium	32 g	1333 %	2.4 g

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kj/2000 kcal).

Erstellt am: 02.05.2019. Geändert am: 02.08.2021. Gedruckt am: 11.02.2022

Allgemein gültiger Anhang zu Spezifikationen

Allgemeine rechtliche Konformität

Hiermit bestätigen wir, dass die von uns vertriebenen Produkte den zum Zeitpunkt der Lieferung geltenden europäischen und deutschen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen und für die menschliche Ernährung geeignet sind.

Pflanzenschutzmittel und Rückstände

Unsere Produkte entsprechen den gesetzlichen Anforderungen der Europäischen Union und Deutschland in Bezug auf Rückstände und Kontaminanten (also auch in Bezug auf Pestizide, Insektizide, Schwermetalle sowie Nitrate und Nitrite) (u.a. Rückstandshöchstmengenverordnung (RHmV), VO (EG) 396/2005 und der EU-Verordnung (EG) 1881/2006).

Genetisch modifizierte Organismen (GMO)

Wir vertreiben keine Produkte, die gemäß Verordnung (EU) 1829/2003 kennzeichnungspflichtig sind. Zur Sicherstellung dieser Zielsetzung liegen von allen Lieferanten für die an uns gelieferten Rohstoffe Bestätigungen über die Konformität mit den europäischen gesetzlichen Anforderungen vor. Im Rahmen der Sorgfaltspflicht werden für kritische Rohwaren regelmäßige Untersuchungen durchgeführt, um die Verkehrsfähigkeit in Bezug auf gentechnisch veränderte Bestandteile zu prüfen.

Daher können wir bestätigen, dass mit Inkrafttreten der GMO-Verordnung (EG) 1829/2003 keine Kennzeichnungspflicht für unsere Produkt besteht. Darüber hinaus fallen unsere Produkte nicht unter den Geltungsbereich der Verordnung (EG) 1830/2003.

Verpackung und Bedarfsgegenstände

Die von uns verwendeten Verpackungen sowie die Anlagen, auf denen die gelieferten Produkte hergestellt werden, entsprechen den Anforderungen des Deutschen und Europäischen Rechts und sind somit für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet (u.a. Verordnung (EU) 1907/2006 (REACH), VO (EU) 1935/2004, VO (EU) Nr. 10/2011).

HACCP-Konzept

Im Zuge der EU-Basisverordnung (EG) 178/2002 sowie der Hygieneverordnung (EG) 852/2004 sind wir und auch die für uns produzierenden Unternehmen verpflichtet, eine Risikobewertung der Produkte, Anlagen und Produktionsbereiche durchzuführen. Diese Risikobewertung wurde in Form des HACCP-Konzeptes basierend auf den Grundsätzen der Codex Alimentarius Kommission durchgeführt. Das HACCP-Konzept wird laufend überwacht und in regelmäßigen Abständen neu bewertet.

Produktspezifikation

erstellt am: 14.06.17

Artikelbezeichnung	Develey Mayonnaise 80% 20 ml Portionsbeutel
Marke des Artikels	DEVELEY
Lieferant	Develey Senf & Feinkost GmbH - 82001 Unterhaching / München

GTIN / EAN-Nr EVE	4006824002349	Gebinde	BEUTEL
GTIN / EAN-Nr VKE	4006824091916	Füllmenge	20 (ml)
Intrastat-/ Zolltarifnr.	21039090	Abtropfgewicht	
Artikelnummer EVE	2234	CCG Warengruppe	270
Artikelnummer VKE	2191	UST-Satz	1

Logistische-Daten:			
CCGl Palettenhöhe (cm)	105		
garantierte Restlaufzeit	150	Kühlung	ja nein x
Kartoninhalt in Stück	150		
Palettenhöhe inkl.Holz(cm)	135		
Abmessungen (cm) EVE	12,20 x 4,70 x 1,40	Abmessungen (cm) VKE	29,00 x 20,00 x 15,00
Bruttogewicht (kg) EVE	0,020	Bruttogewicht (kg) VKE	3,184
Nettogewicht (kg) EVE	0,018	Nettogewicht (kg) VKE	2,830
Anzahl Karton pro Palette	128	Anzahl Karton pro Lage	16
Verantwortl. GLN Name	4006824000000	Develey Senf & Feinkost GmbH	

Rechtliche Bezeichnung	Mayonnaise
-------------------------------	------------

Zutatenliste: Rapsöl (79%), Branntweinessig, EIGELB, Zucker, Salz, Gewürze (mit SENFSAAT), natürliches Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gem. §9 ZZuIV - Kenntlichmachung bei loser Ware, Kennzeichnungsregelung für Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

Kenntlichmachung bei loser Abgabe	laut Rezeptur im Produkt enthalten
ohne Zusatzstoffe	x
mit Farbstoff	
mit Konservierungsstoff	
mit Nitritpökelsalz und Nitrat	
mit Antioxidationsmittel	
mit Geschmacksverstärker	
geschwefelt	
mit Süßungsmittel/n	
mit Zucker/n und Süßungsmittel/n	
geschwärzt	
mit Phosphat	
enthält eine Phenylalaninquelle	

Nährwertangaben in g pro 100 ml		Rezeptureigenschaften	ja	nein
Brennwert (kJ)	2878	glutenfrei	x	
Brennwert (kcal)	700	laktosefrei	x	
Fett	76,2	vegetarisch	x	
davon gesättigte Fettsäuren	5,7	vegan		x
Kohlenhydrate	1,8	gekennzeichn. Produkteigenschaften	ja	nein
davon Zucker	1,8	GVO - Kennzeichnungspflicht		x
Eiweiß	1,1	Biologisch gem.EG-Öko-VO 834/2007		x
Salz	0,9	halal-fähig		x
		kosher-fähig		x

Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Develey Mayonnaise 80% 20 ml Portionsbeutel
Marke des Artikels	DEVELEY
Lieferant	Develey Senf & Feinkost GmbH - 82001 Unterhaching / München

Allergene (gem. Anhang II VO (EU) Nr. 1169/2011)	laut Rezeptur im	
	Produkt enthalten	
Zutat	ja	nein
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		x
Eier und Eierzeugnisse	x	
Fisch und Fischerzeugnisse		x
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		x
Soja und Sojaerzeugnisse		x
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)		x
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		x
Senf und Senferzeugnisse	x	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		x
Schwefeldioxid u.Sulfite: > 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂		x
Lupinen und Lupinenerzeugnisse		x
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		x

Mikrobiologische Merkmale

Frei von pathogenen Keimen entsprechend einer Guten Herstellpraxis (GMP).

QM-System

Unser QM-System wird in regelmäßigen Abständen auditiert und ist nach IFS (International Food Standard), BRC oder einem vergleichbaren Standard zertifiziert. Aktuelle Zertifikate stehen auf Nachfrage zur Verfügung. Die HACCP-Analyse ist ein wichtiger, vollständig integrierter Bestandteil unseres Qualitätsmanagementsystems.

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Das in dieser Spezifikation beschriebene Erzeugnis unterliegt nicht den Kennzeichnungsbestimmungen gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und Verordnung (EG) 1830/2003 in der jeweils gültigen Fassung.

Erklärung

Wir bestätigen, dass die von uns bezogenen Artikel in ungeöffnetem Zustand und bei angemessener Lagerung, bezogen auf den Untersuchungszeitpunkt und im Rahmen der von uns durchgeführten Untersuchungen, den Bestimmungen des europäischen und deutschen Lebensmittelrechts entsprechen.

Unsere Rezepturen können Änderungen unterliegen mit dem Ziel, unsere Produkte zu optimieren. Deshalb kann die Ihnen hier vorliegende Produktspezifikation nur eine begrenzte Aktualität haben. Selbstverständlich wird sie von uns regelmäßig auf den neuesten Stand gebracht. Die jeweils aktuelle Fassung senden wir Ihnen auf Anforderung gerne zu und stehen auch für spezielle Fragen jederzeit zur Verfügung.

Die Veröffentlichung und Weitergabe dieser Spezifikation bedarf unserer schriftlichen Genehmigung.

Dieses Dokument wurde per EDV erstellt und ist daher nicht unterzeichnet.



PRODUKTSPEZIFIKATION

frische Pommes frites

5 kg Beutel

Artikelnummer

100453 - 005

1. Produktbezeichnung:

FrISChe Pommes-frites 'Premier 28' (Feinschnitt - extra Qualität), unter Schutzatmosphäre verpackt, 5 kg Beutel im Karton

2. Produktbeschreibung:

Eine Beilage aus geschälten und in feinen Stäbchen geschnittenen Speisekartoffeln, die schonend blanchiert und in pflanzlichem Öl vorfrittiert werden.

3. Sensorik:

Aussehen* :

Rohwarenschnitt: circa 9 x 9 mm. Schmalstücke: < 5 mm: höchstens 3 Gewichts-% (< 30 mm werden nicht gewertet). Dunkelstellen: höchstens 3 Gewichts-% (mit Ø < 3 mm und Stäbchen < 30 mm werden nicht gewertet). Farbe: U.S.D.A.-Stufe 0-2 (Abweichung höchstens 20 Gewichts-% nach oben).

Längenverteilung* :

> 50 mm: mindestens 60 Gewichts-% / < 30 mm: höchstens 3 Gewichts-%

Geruch:

arttypisch, frittiert, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch

Geschmack:

arttypisch, leicht fettig, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack

Konsistenz:

unter Warmhaltevorrichtung sind mindestens 80 % der Stäbchen mindestens vier Minuten lang noch kross, im Innern nicht matschig

* Die angegebenen Kennziffern können in Abhängigkeit von der Rohwarenqualität von Ernte zu Ernte abweichen.

4. Deklaration:

4.1 Zutatenliste:

Zutaten: Kartoffeln, Palmöl.

4.2 bei loser Abgabe:

- ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe -

5. deklarierte Füllmenge:

5 kg

6. Haltbarkeit/Lagerungsbedingungen:

Restlaufzeit:

18 Tage, bei ungeöffneter Originalverpackung

Temperatur:

bei +2 bis +7° C



PRODUKTSPEZIFIKATION

frische Pommes frites

5 kg Beutel

Artikelnummer

100453 - 005

7. analytische Kennzahlen:

7.1 chemische Kennzahlen:

freie Fettsäuren (ffa):	≤ 1 %	PF_WF_1012 (Prüfnachweis)
Feuchtigkeit:	≤ 69 %	PF_WF_1030

7.2 mikrobiologische Kennzahlen:

Gesamtkeimzahl:	< 10 ⁵	PF_WF_1039	Escherichia coli:	< 10	PF_WF_1052
Schimmelpilze:	< 10 ²	PF_WF_1050	koag. pos. Staphylokokken:	< 10	PF_WF_1053
Enterobakterien:	< 10 ²	PF_WF_1051	Bacillus cereus:	< 10 ²	PF_WF_1073
coliforme Bakterien:	< 10 ²	PF_WF_1052			

7.3 Nähr- und Brennwertangaben:

Nährwertinformationen	pro 100 g
Brennwert	582 kJ/ 139 kcal
Fett	4,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,2 g
Kohlenhydrate	21,0 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	2,5 g
Salz	0,05 g

8. Anlieferung/Verpackung:

Verkaufseinheit:	5 kg, PE-Beutel / 2 Stück je Karton
Verkaufseinheiten pro Lage:	18 Stück / 9 Kartons
Lagen pro Palette:	8
Verkaufseinheiten pro Palette:	144 Stück / 72 Kartons
Internationale Artikelnummer (EAN):	4 006034 100484
Palette:	Europoolpalette

**PRODUKTSPEZIFIKATION****frische Pommes frites****5 kg Beutel****Artikelnummer****100453 - 005****9. Allergie-Information (gemäß Richtlinie 2007/68/EG):**

ALLERGENE	enthalten
Ei und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Krebstier und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Milchzucker)	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	<input type="checkbox"/>
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Soja und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>

= laut Rezeptur nicht zugesetzt und nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohwaren enthalten. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

10. Gentechnisch veränderte Organismen (GVO - gemäß VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003):

Sämtliche Zutaten, einschließlich Zusatzstoffe und Aromen, sind weder gentechnisch modifizierte Organismen, noch enthalten sie diese oder werden direkt aus diesen hergestellt. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischungen unterhalb der gesetzlich festgelegten Schwellenwerte, bezogen auf die jeweilige Zutat.

Das Produkt entspricht den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen Deutschlands (LFGB, Deutsches Lebensmittelbuch) sowie der EU-Gesetzgebung.

erstellt: Qualitätssicherung**Freigabe:****Datum:** 10. November 2014

Seite -3 von 3-

100453 - 005

Produktspezifikation

Vierlande Food-Service	121038 Kasa bayrisch/schwäbisch 5kg
Gültigkeit	20.04.2015 – 20.04.2018
Autor	Erguec Orucoglu
EAN Konsumenteneinheit	4045441121033
Name Inverkehrbringer	vierlande GmbH
Adresse Inverkehrbringer	Eduard-Buchner-Str.17 85662 Hohenbrunn

Allgemeine Merkmale

Artikelbezeichnung (auf Verpackung)	Kartoffelsalat bayrisch / schwäbische Art
Anweisung Aufbewahrung	Vor Gebrauch evtl. umrühren. Bei Kühlung von +2 °C bis +7 °C mindestens haltbar bis
Produktbeschreibung (technisch)	Eine Salatzubereitung aus gegarten Speisekartoffeln mit Zwiebeln in einer fein abgestimmten Würzsoße auf Essig/Öl-Basis.
Zutatenliste (Text)	Kartoffeln 63 %, Wasser, Rapsöl, Zwiebeln, Zucker, Branntweinessig, Kräuter, Gewürze, Speisesalz, SENFSAATEN, modifizierte Maisstärke, Gewürzextrakte, Speisewürze, Hefeextrakt, Maltodextrine, Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat.
Herkunftsland	Deutschland

Sensorische Eigenschaften

Aussehen/Farbe	naturfarbene Kartoffelscheiben (Schnitt: circa 5 mm) und helle Zwiebelstreifen, halbtransparenter Aufguss
Geruch	arttypisch, frisch, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch, angenehm säuerlich, herzhaft, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack
Konsistenz / Textur	pastös, stückig, bissfester Kartoffelbestandteil

Analytische Kennzahlen

Chemisch-phys. Kennzahlen pH-Wert: 4,4 ± 0,2

Mikrobiologische Kennzahlen

Kennzahlen	Max.	Dim.
Gesamtkeimzahl	< 10 ⁶	KBE/g
Milchsäurebakterien	< 10 ⁶	KBE/g
Hefen	< 10 ⁵	KBE/g
Enterobakterien	< 10 ³	KBE/g
Escherichia coli	< 10 ²	KBE/g
koag. pos. Staphylokokken	< 10 ²	KBE/g

Prüfmethoden Für alle Prüfmethoden gelten lebensmittelrechtlich anerkannte, öffentliche Analysemethoden, z.B. ASU § 64 LFGB, ISO Methoden.

Verpackung Transport Lagerung

MHD / Verbrauchsdatum	MHD auf der Verpackung
Lagertemperatur	Min. +2 °C, Max. +7 °C
Transporttemperatur	Min. +2 °C, Max. +7 °C

Verpackungsart	Eimer
Konsumenteneinheit Füllmenge	5 Kilogramm
Verkaufs-, Umverpackungseinheit pro Lage	24
Lagen pro Palette	6
Palettenart / Container	Europoolpalette

Zusatzinformationen

Vegan-Info	Vegan
------------	-------

Nährwerte

Zubereitungsgrad	unzubereitet
------------------	--------------

Nähr- und Brennwerte

Nährwertangaben pro 100 g	
Brennwert	489 kJ
	117 kcal
Fett	5,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	13,6 g
davon Zucker	3,8 g
Eiweiß	1,4 g
Kochsalz / Natriumchlorid	1,45 g

Allergene

EU-Allergene	Vorhanden
--------------	-----------

Allergene

Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	nicht enthalten
Krebstier und -erzeugnisse	nicht enthalten
Ei und -erzeugnisse	nicht enthalten
Fisch und -erzeugnisse	nicht enthalten
Erdnuss und -erzeugnisse	nicht enthalten
Soja und -erzeugnisse	nicht enthalten
Milch und -erzeugnisse (einschl. Milchzucker/Laktose)	nicht enthalten
Schalenfrüchte und -erzeugnisse	nicht enthalten
Sellerie und -erzeugnisse	nicht enthalten
Senf und -erzeugnisse	enthalten
Sesamsamen und -erzeugnisse	nicht enthalten
Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg oder >10mg/l	nicht enthalten
Lupine und -erzeugnisse	nicht enthalten
Weichtiere und -erzeugnisse	nicht enthalten

Produktspezifikation

erstellt am: 14.06.17

Artikelbezeichnung	Develey Tomaten Ketchup 20 ml Portionsbeutel
Marke des Artikels	DEVELEY
Lieferant	Develey Senf & Feinkost GmbH - 82001 Unterhaching / München

GTIN / EAN-Nr EVE	4006824002639	Gebinde	BEUTEL
GTIN / EAN-Nr VKE	4006824091817	Füllmenge	20 (ml)
Intrastat-/ Zolltarifnr.	21032000	Abtropfgewicht	
Artikelnummer EVE	2263	CCG Warengruppe	510
Artikelnummer VKE	2181	UST-Satz	1

Logistische-Daten:			
CCG1 Palettenhöhe (cm)	105		
garantierte Restlaufzeit	240	Kühlung	ja nein x
Kartoninhalt in Stück	150		
Palettenhöhe inkl.Holz(cm)	135		
Abmessungen (cm) EVE	12,20 x 4,70 x 1,40	Abmessungen (cm) VKE	28,70 x 19,50 x 15,00
Bruttogewicht (kg) EVE	0,024	Bruttogewicht (kg) VKE	3,787
Nettogewicht (kg) EVE	0,023	Nettogewicht (kg) VKE	3,435
Anzahl Karton pro Palette	128	Anzahl Karton pro Lage	16
Verantwortl. GLN Name	4006824000000	Develey Senf & Feinkost GmbH	

Rechtliche Bezeichnung | Tomatenketchup

Zutatenliste: | Tomatenmark (71%), Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Branntweinessig, Salz, natürliches Aroma.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gem. §9 ZZuIV - Kenntlichmachung bei loser Ware, Kennzeichnungsregelung für Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

Kenntlichmachung bei loser Abgabe	laut Rezeptur im Produkt enthalten
ohne Zusatzstoffe	x
mit Farbstoff	
mit Konservierungsstoff	
mit Nitritpökelsalz und Nitrat	
mit Antioxidationsmittel	
mit Geschmacksverstärker	
geschwefelt	
mit Süßungsmittel/n	
mit Zucker/n und Süßungsmittel/n	
geschwärzt	
mit Phosphat	
enthält eine Phenylalaninquelle	

Nährwertangaben in g pro 100 ml		Rezeptureigenschaften	ja	nein
		glutenfrei	x	
Brennwert (kJ)	568	laktosefrei	x	
Brennwert (kcal)	134	vegetarisch	x	
Fett	0,2	vegan	x	
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1	gekennzeichn. Produkteigenschaften	ja	nein
Kohlenhydrate	29,8	GVO - Kennzeichnungspflicht		x
davon Zucker	27,1	Biologisch gem.EG-Öko-VO 834/2007		x
Eiweiß	1,6	halal-fähig	x	
Salz	2,3	kosher-fähig	x	

Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Develey Tomaten Ketchup 20 ml Portionsbeutel
Marke des Artikels	DEVELEY
Lieferant	Develey Senf & Feinkost GmbH - 82001 Unterhaching / München

Allergene (gem. Anhang II VO (EU) Nr. 1169/2011)	laut Rezeptur im	
	Produkt enthalten	
Zutat	ja	nein
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		x
Eier und Eierzeugnisse		x
Fisch und Fischerzeugnisse		x
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		x
Soja und Sojaerzeugnisse		x
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)		x
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		x
Senf und Senferzeugnisse		x
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		x
Schwefeldioxid u. Sulfite: > 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂		x
Lupinen und Lupinenerzeugnisse		x
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		x

Mikrobiologische Merkmale

Frei von pathogenen Keimen entsprechend einer Guten Herstellpraxis (GMP).

QM-System

Unser QM-System wird in regelmäßigen Abständen auditiert und ist nach IFS (International Food Standard), BRC oder einem vergleichbaren Standard zertifiziert. Aktuelle Zertifikate stehen auf Nachfrage zur Verfügung. Die HACCP-Analyse ist ein wichtiger, vollständig integrierter Bestandteil unseres Qualitätsmanagementsystems.

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Das in dieser Spezifikation beschriebene Erzeugnis unterliegt nicht den Kennzeichnungsbestimmungen gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und Verordnung (EG) 1830/2003 in der jeweils gültigen Fassung.

Erklärung

Wir bestätigen, dass die von uns bezogenen Artikel in ungeöffnetem Zustand und bei angemessener Lagerung, bezogen auf den Untersuchungszeitpunkt und im Rahmen der von uns durchgeführten Untersuchungen, den Bestimmungen des europäischen und deutschen Lebensmittelrechts entsprechen.

Unsere Rezepturen können Änderungen unterliegen mit dem Ziel, unsere Produkte zu optimieren. Deshalb kann die Ihnen hier vorliegende Produktspezifikation nur eine begrenzte Aktualität haben. Selbstverständlich wird sie von uns regelmäßig auf den neuesten Stand gebracht. Die jeweils aktuelle Fassung senden wir Ihnen auf Anforderung gerne zu und stehen auch für spezielle Fragen jederzeit zur Verfügung.

Die Veröffentlichung und Weitergabe dieser Spezifikation bedarf unserer schriftlichen Genehmigung.

Dieses Dokument wurde per EDV erstellt und ist daher nicht unterzeichnet.