



Verkaufsspezifikation



AGRO
FOOD
Lebensmittelgroßhandel GmbH



Petersilie BIO tiefgefroren



1. Angaben zum Produkt

Artikel-Nr.	BIO-Petersilie 1x10 kg-Karton 8211003
Produktgruppe:	TK-Kräuter BIO
Herkunftsländer:	Belgien, Niederlande

2. Verpackung

Verpackungseinheit(VE):	10 kg-Karton
Primärverpackung:	Polyethylenbeutel
Sekundärverpackung:	Kartons
Transportverpackung:	Europalette oder H1-Palette

3. Lagerbedingungen

Temperatur:	< -18° C
Mindesthaltbarkeit:	4 Jahre ab Produktionsdatum
Restlaufzeit:	Mind. 6 Monate bei Anlieferung

4. Produktbeschreibung:

Die frische Petersilie wird sorgfältig sortiert, gewaschen, getrocknet, lose rollend gefrostet, geschnitten und verpackt. Die Petersilie ist unblanchiert und verbrauchsfertig, aus kontrolliert biologischem Anbau

5. Zusammensetzung (Hauptbestandteile) in %

**tierische /pflanzliche
Herkunft**

Zutaten:	[%]	
1. Petersilie	100	pflanzlich

6. Sensorik (Produktbeschreibung)

Aussehen:	lose Schnittteile
Farbe:	grün
Geruch:	arttypisch
Geschmack:	arttypisch
Konsistenz aufgetaut:	arttypisch bissfest

Version	1 gültig ab 30.11.2012
Seite	1 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_BIO-Petersilie



Verkaufsspezifikation



AGRO
FOOD
Lebensmittelgroßhandel GmbH



Petersilie BIO tiefgefroren



7. Nährwertangaben

Auf 100g:	
Brennwert (KJ/kcal):	224/54
Eiweiß:	4,64g
Kohlenhydrate:	7,34g
Fett:	0,42g
gesättigte Fettsäuren:	0,05g
Ballaststoffe:	4,45g
Natrium	4,77g

8. Weitere Angaben / Allergie- u. stoffwechselrelevante Angaben

Das Produkt enthält	ja	nein	in Spuren	Genaue Beschreibung Ursprungsquelle
Erdnusseweiß (Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse)	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Hühnereiweiß (Ei u. Eierzeugnisse)	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Milcheiweiß (Milch und Milcherzeugnisse)	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Milchzucker (Laktose)	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite als SO ₂ (> 10 ppm)	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Sellerie u. Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Sojaweiß (Soja u. Sojaerzeugnisse)	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte, d.h. Mandel (Amygdalus communis L.), Haselnuss (Corylus avellana), Walnuss (Juglans regia), Kaschunuss (Anacardium occidentale), Peccanuss (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (Bertholletia excelsa), Pistazie (Pistacia vera), Macadamianuss u. Queenslandnuss	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	

Version	1 gültig ab 30.11.2012
Seite	2 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_BIO-Petersilie



Verkaufsspezifikation



Petersilie BIO tiefgefroren



(Macadamia ternifolia) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse				
Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	
Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	

9. Pflanzenschutzmittel

Es dürfen ausschließlich Pflanzenschutzmittel zum Einsatz gebracht werden, welche sowohl gemäß Verordnung (EG) 834/2007 und (EG) 889/2008 in ihren jeweils gültigen Versionen, als auch in den entsprechenden Ursprungsländern zur Verwendung freigegeben sind. Darüber hinaus liegen die Höchstmengen an Rückständen unter den in der Verordnung(EG) 396/2005 beschriebenen Werten.

10. Novel Food – GVO-Verordnungen

Die Ware darf gemäß Verordnung(EG) 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Verordnung (EG) 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen, nicht aus GVO bestehen, nicht aus GVO hergestellt worden sein, bzw. keine Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt wurden, einschließlich der Zusatzstoffe und Aromen.
Das Produkt ist kein neuartiges Lebensmittel gemäß Novel Food Verordnung (Verordnung (EG) Nr. 258/97).

11. Behandlung mit ionisierenden Strahlen

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

12. Aromatisierende Substanzen

für unser Produkt nicht relevant		X	
natürlicher Aromastoff		<input type="checkbox"/>	
naturidentischer Aromastoff		<input type="checkbox"/>	
künstlicher Aromastoff		<input type="checkbox"/>	
Reaktionsaroma		<input type="checkbox"/>	
Raucharoma		<input type="checkbox"/>	
Zugelassen in folgenden Ländern:			
Belgien	<input type="checkbox"/>	Niederlande	<input type="checkbox"/>
Dänemark	<input type="checkbox"/>	Norwegen	<input type="checkbox"/>
Deutschland	<input type="checkbox"/>	Österreich	<input type="checkbox"/>
Finnland	<input type="checkbox"/>	Portugal	<input type="checkbox"/>
Frankreich	<input type="checkbox"/>	Schweden	<input type="checkbox"/>
Griechenland	<input type="checkbox"/>	Schweiz	<input type="checkbox"/>
Großbritannien	<input type="checkbox"/>	Spanien	<input type="checkbox"/>
Irland	<input type="checkbox"/>		

Version	1 gültig ab 30.11.2012
Seite	3 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_BIO-Petersilie



Verkaufsspezifikation



Petersilie BIO tiefgefroren



13. Mikrobiologische Werte bei Ablauf MHD

Parameter	Toleranz [KbE/g]
Gesamtkeimzahl	≤ 50.000.000
E. coli	≤ 1.000
Salmonellen in 25 g	negativ
Listerien	≤ 100
Hefen	≤ 50.000
Schimmelpilze	≤ 50.000

Ansprechpartner für QS-Fragen: Herr Feist
 E-Mail: info@agro-food.de
 Telefon: 089-90469446

14. Rechtliche Anforderungen

Der Hersteller und Lieferant sichert zu, dass das Produkt inkl. Verpackung allen in der EU zum Zeitpunkt der Lieferung geltenden lebensmittelrechtlichen sowie allen weiteren gesetzlichen Bestimmungen entspricht. Die Herstellung und Weiterverarbeitung des Produktes muss in Übereinstimmung mit den allgemeinen GHP-Grundsätzen (Gute Hygiene-Praxis) unter Einhaltung hygienischer Bedingungen erfolgen.

Die vorstehenden Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen zustande gekommen sind. Sie stellen jedoch keine Zusicherung im rechtlichen Sinne dar, da Schwankungen in grundsätzlich allen dargestellten Werten wegen der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht auszuschließen sind. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produkthandhabung Qualitätsänderungen ergeben, die außerhalb unseres Einflussbereiches liegen.

Diese Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.

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

Version	1 gültig ab 30.11.2012
Seite	4 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_BIO-Petersilie