



FZ Foods AG
Borxlebener Str. 3
06556 Ringleben

Produktspezifikation GV

Seite 1 von 5

Stand 06/2014

Rev. Ind. 6

50710_50711_50714_50715_50716_Champignons Hotel_GV

Champignonscheiben 3. Wahl / 2. Wahl / 1. Wahl

1 Produktbezeichnung

Champignons Hotel, IQF tiefgefroren; Ursprung: Niederlande

2 Produktbeschreibung

Champignons Hotel hergestellt aus sauberen, gesunden, frischen Champignons, in Scheiben von ca. 7 mm Dicke geschnitten, ausreichend geputzt, gereinigt (gewaschen), geschnitten, geschwefelt, lose rollend gefrostet, metalledetektiert

3 Artikelnummer / Verpackungseinheit / Füllmenge

3. Wahl - Artikel-Nr.	50711	50710
2. Wahl - Artikel-Nr.	50715	50714
1. Wahl - Artikel-Nr.	-	50716
Verpackungseinheit (VE)	1 x 10 kg/VE	4 x 2,5 kg/VE
Füllmenge	10 kg	10 kg
Zulässige Minusabweichung	1,5 % = 150 g	1,5 % = 150 g
Gesetzlicher Wert	Fertigpackungsverordnung	

4 Verpackung

Polybeutel, Umkarton

Wir bestätigen, dass das Verpackungsmaterial nach dem derzeitigen Kenntnisstand im Sinne der EG Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und der Verordnung der EU Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen verwendet werden.

5 EAN-Code

3. Wahl - Artikel-Nr.	50711	50710
EAN-Code Karton	4017079007379	4017079005610
EAN-Code Beutel	-	4017079410285
2. Wahl - Artikel-Nr.	50715	50714
EAN-Code Karton	4017079507152	4017079507145
EAN-Code Beutel	-	4017079807146
1. Wahl - Artikel-Nr.	-	50716
EAN-Code Karton	-	4017079507169
EAN-Code Beutel	-	4017079807160

6 Zutaten: Champignons

7 GVO – Genetisch veränderte Organismen

Wir bestätigen, dass das Produkt nachzeitigem Kenntnisstand im Sinne der EG Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie



FZ Foods AG
Borxlebener Str. 3
06556 Ringleben

Produktspezifikation GV

Seite 2 von 5

Stand 06/2014

Rev. Ind. 6

50710_50711_50714_50715_50716_Champignons Hotel_GV

Champignonscheiben 3. Wahl / 2. Wahl / 1. Wahl

der EG Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln, nicht aus gentechnisch veränderten Organismen besteht bzw. gentechnisch veränderte Organismen enthält oder Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt wurden.

8 Bestrahlung:

Das Endprodukt und seine Zutaten / Rohstoffe werden nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

9 Lebensmittelverträglichkeit

Allergene gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Nr.	Zutat	Ist im Produkt enthalten		Angabe des Inhaltsstoff
		Ja	Nein	
1	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Krebstiere u. -erzeugnisse, Muscheln u. -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Eier u. -erzeugnisse (Eilecithin)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Fisch u. -erzeugnisse, Weichtiere u. -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse incl. raffinierte Öle	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
6	Soja und Sojaerzeugnisse incl. raffinierte Öle	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	Milch u. Milchprodukte einschließlich Lactose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
8	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. -erzeugnisse, incl. raffinierte Öle	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
9	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
10	Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
11	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
12	Schwefeldioxid u. Sulfite von mehr als 10 mg/kg 10ml/(l)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Natriumdisulfit <10 mg/kg
13	Lupine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
14	Weichtiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

10 Zubereitung

Die Pilze sollten nur nach der Zubereitung (Kochprozess) verzehrt werden.

11 Lagerung / Haltbarkeit

Lagertemperatur: mind. - 18 °C Mindesthaltbarkeit: 24 Monate (RLZ: 6 Monate)

12 Kennzeichnung / Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit erfolgt über die Angabe der Lot-Nr., Lieferantenummer und dem MHD auf dem Etikett der Ware.

13 Nährwertangaben * / 100 g:

Brennwert: 22 kcal / 90 kJ
 Kohlenhydrate: 0,6 g davon Zucker: keine Daten
 Fett: 0,3 g davon MUF: 0,2 g
 Eiweiß: 4,1 g



FZ Foods AG
Borxlebener Str. 3
06556 Ringleben

Produktspezifikation GV

Seite 3 von 5

Stand 06/2014

Rev. Ind. 6

50710_50711_50714_50715_50716_Champignons Hotel_GV

Champignonscheiben 3. Wahl / 2. Wahl / 1. Wahl

Ballaststoffe: 2,0 g

Natrium: 8 mg

* Durchschnittswerte nach GU Nährwert-Tabellen und Souci, Fachman, Kraut: „Die Zusammensetzung der Lebensmittel, Nährwert-Tabellen“; 7. revidierte Auflage, MedPharm Scientific Publishers, Taylor & Francis, 2008

14 Qualitätsanforderungen

14.1 Sensorik

<i>Aussehen</i>	Champignonscheiben von weißer bis cremeweißer Farbe
<i>Konsistenz</i>	je nach Garzeit knackig bis zart
<i>Geruch</i>	arteigen nach Champignons, ohne Fremdgeruch
<i>Geschmack</i>	arteigen nach Champignons, ohne Fremdgeschmack

14.2 Sortierung: Champignonscheiben 3. Wahl / 2. Wahl / 1. Wahl

Schnittstärke: 7 mm ± 1 mm	min. 80 %
Champignonscheiben	min. 50 %
Geöffnete Champignons	ca. 80 %
Bruchstücke < 10 mm	max. 10 %
3.Wahl: 50710 / 50711 Hutdurchmesser	< 80 mm (10 % bis max. 85 mm)
2.Wahl: 50715 / 50714 Hutdurchmesser	< 65 mm (10 % bis max. 70 mm)
1.Wahl: 50716 Hutdurchmesser	< 45 mm (10 % bis max. 50 mm)
Stiellänge	< 45 mm, 10 % bis max. 50 mm
<i>Fremdkörper</i>	
<i>Pflanzlich</i>	max. 5 Stück / kg
<i>Tierisch</i>	0
<i>Holz, Plaste, Steine</i>	0

15 Mikrobiologie

Richt- und Warnwerte für rohe oder teilgegarnte TK-Fertiggerichte bzw. Teile davon, die vor dem Verzehr gegart werden müssen, DGHM 1992

<i>Parameter</i>	<i>Richtwerte</i>
Gesamtkeimzahl	< 5 × 10 ⁶ KbE / g
Enterobacteriaceae	< 1 × 10 ⁴ KbE / g
Escherichia Coli	< 1 × 10 ² KbE / g
Hefen	< 1 × 10 ⁴ KbE / g
Schimmelpilze	< 1 × 10 ³ KbE / g
Listerien	negativ in 25 g
Salmonellen	negativ in 25 g



FZ Foods AG
Borxlebener Str. 3
06556 Ringleben

Produktspezifikation GV

Seite 4 von 5

Stand 06/2014

Rev. Ind. 6

50710_50711_50714_50715_50716_Champignons Hotel_GV

Champignonscheiben 3. Wahl / 2. Wahl / 1. Wahl

16 Allgemeines

Es gelten die Vorschriften des LFGB, die Grundsätze des Codex Alimentarius sowie das EU-Hygienerecht, insbesondere die EG-Verordnung Nr. 852/2004 und 2073/2005.

Außerdem gelten die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, die Lebensmittelinformationsverordnung (EU VO 1169/ 2011 LMIV), die Zusatzstoff-Zulassungs-VO (ZZuV) und die Rückstands-Höchstmengen-VO (EU VO 1881/2006 Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln) sowie die Tiefkühllebensmittelverordnung (TLMV).

Hiermit bestätigen wir, dass die Fremdkörperfreiheit nach den geltenden rechtlichen Bestimmungen (gemäß der Verordnung Europäischen Gemeinschaft (EG) Nummer 852/2004 des europäischen Parlaments) garantiert wird.

17 Alba-Liste

Bitte nennen Sie mögliche Kreuzkontaminationen	vorhanden	Kreuzkontamination möglich	
		Ja	Nein
AZO Farben			X
Rindfleisch			X
Benzoessäure (von E210 bis E213)			X
BHA-BHT (von E320 bis E321)			X
Sellerie und -produkte			X
Hähnchen (Fleisch)			X
Zimt			X
Kakao			X
Koriander			X
Krustentiere und -produkte			X
Eier und -produkte			X
Fisch und -produkte			X
Fruchtzucker			X
Gelatine			X
Glutamat (E 620 bis E 625)			X
Gluten (< 20 ppm)			X
Gemüse			X
Lupine			X
Malz			X
Milch und -produkte			X
Milchprotein (< 0,1%)			X
Milchzucker (Laktose) (< 0,02%)			X
Mollusken			X
Senf und -produkte			X
Nüsse			X
Erdnüsse und -produkte			X
Aprikosenkerne und -produkte			X
Schwein			X
Rye			X
Sesamsamen und -produkte			X
Sorbinsäure (von E200 bis E203)			X



FZ Foods AG
Borxlebener Str. 3
06556 Ringleben

Produktspezifikation GV

Seite 5 von 5

Stand 06/2014

Rev. Ind. 6

50710_50711_50714_50715_50716_Champignons Hotel_GV

Champignonscheiben 3. Wahl / 2. Wahl / 1. Wahl

Sojabohnen und -produkte			X
Tartrazin (E102)			X
Umbelliferae			X
Vanillin			X
Weizen			X
Hefe			X

18 Änderungsvermerk:

- 06.06.2014 (C. Haseloff): Änderung der Kopfzeile; Nährwerttabelle eingefügt; Anpassung an LMIV (Nährwerttabelle); RM eingefügt; Aktualisierung der Allergen- und Alba-Liste
- 23.06.2014 (D. Dazer) Einfügung der EU Verordnung Nr. 10/2011; Verordnung EG Nr.1935/2004 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen