



FZ Foods AG
Borxlebener Str. 3
06556 Ringleben

Produktspezifikation GV

Seite 1 von 5
Stand 06/2014
Rev. Ind. 4

50190_50191_Kohlrabi-Streifen_GV

1 Produktbezeichnung

Kohlrabi-Streifen, IQF tiefgefroren; Ursprungsland: Deutschland

2 Produktbeschreibung

aus gesunden, frischen Kohlrabiknollen der Sorte *Brassica oleracea* var. *gongyloides* nach Waschen und Schälen produzierte Kohlrabistreifen von ca. 10 x 10 x 40 mm, blanchiert, lose rollend gefrostet, metalldetektiert

3 Artikelnummer / Verpackungseinheit / Füllmenge

Artikel-Nr.	50190	50191
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

Artikel-Nr.	50190	50191
EAN-Code Karton	4017079007515	4017079006679
EAN-Code Beutel	-	4017079410551

6 Zutaten

Kohlrabistreifen

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 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.



FZ Foods AG
Borxlebener Str. 3
06556 Ringleben

Produktspezifikation GV

Seite 2 von 5
Stand 06/2014
Rev. Ind. 4

50190_50191_Kohlrabi-Streifen_GV

8 Bestrahlung

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

9 Lebensmittelverträglichkeit

Allergene gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Nr.	Zutat	Ist im Produkt enthalten		Angabe des Inhaltsstoffs
		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 Sesamenerzeugnisse	<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"/>	
13	Lupine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
14	Weichtiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

10 Zubereitung

Das Gemüse sollte 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 Nährwerte

Nährwerte	Ø / 100 g	% RM *	RM *
Brennwert	104 kJ / 24 kcal	1,2 %	8400 kJ/2000 kcal
Fett	0,2 g	0,3 %	70 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,03 g	0,2 %	20 g
Kohlenhydrate	3,7 g	1,4 %	260 g
davon Zucker	3,7 g	4,1 %	90 g
Eiweiß	1,9 g	3,8 %	50 g



FZ Foods AG
Borxlebener Str. 3
06556 Ringleben

Produktspezifikation GV

Seite 3 von 5

Stand 06/2014

Rev. Ind. 4

50190_50191_Kohlrabi-Streifen_GV

Salz	0,08 g	1,3 %	6,0 g
Ballaststoffe	1,4 g	-	-
Natrium	0,03 g	-	-

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

14 Qualitätsanforderungen

14.1 Sensorik

<i>Aussehen</i>	Kohlrabistreifen von weißer bis leicht grünlicher Farbe, weitgehend unbeschädigt, frei von Krankheitsbefall
<i>Konsistenz</i>	je nach Garzeit knackig bis zart
<i>Geruch</i>	arteigen, nach Kohlrabi ohne Fremdgeruch
<i>Geschmack</i>	arteigen nach Kohlrabi, ohne Fremdgeschmack

14.2 Sortierung

Kaliber: 10 x 10 x 40 mm	mind. 80 %
Übergrößen (Länge < 50 mm)	max. 10 %
Untergrößen (Länge < 20 mm)	max. 10 %
Verklumpungen	max. 5 %
Farbfehler	max. 5 %
Flecken > 6 mm	max. 5 Stück / kg
Flecken 2 – 6 mm	max. 8 Stück / kg
Schlecht geschält	max. 3 Stück / kg
Faserige Stücke	max. 5 Stück / kg
Fremdkörper	
<i>Pflanzlich</i>	max. 5 Stück / kg
<i>Tierisch, 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	< 1 x 10 ⁶ KbE / g
Enterobacteriaceae	< 1 x 10 ⁴ KbE / g
Escherichia Coli	< 1 x 10 ² KbE / g
Hefen	< 1 x 10 ⁴ KbE / g
Schimmelpilze	< 1 x 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. 4

50190_50191_Kohlrabi-Streifen_GV

16 Allgemeines

Es gelten die Vorschriften des LFVG, 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. 4

50190_50191_Kohlrabi-Streifen_GV

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

18 Änderungsvermerk

- 02.06.2011 (D. Dazer) Änderung an Kopfzeile; Anpassung an LMIV (Nährwerttabelle); Aktualisierung der Allergenliste
- 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