



FZ Foods AG
Borxlebener Str. 3
06556 Ringleben

Produktspezifikation GV

Seite 1 von 5

Stand 06/2014

Rev. Ind. 5

50310_50311_Leipziger Allerlei_GV

1 Produktbezeichnung

Gemüsemischung, IQF tiefgefroren; Ursprung: Deutschland (D), Frankreich (F)

2 Produktbeschreibung

aus gesunden Gemüse, geschnitten, blanchiert, sauber, jung und zart, frei von sichtbaren Fremdstoffen, lose rollend gefrostet, metalledetektiert

3 Artikelnummer / Verpackungseinheit / Füllmenge

Artikel-Nr.	50311	50310
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.	50311	50310
EAN-Code Karton	4017079007232	4017079005122
EAN-Code Beutel	-	4017079410728

6 Zutaten

55 % Karotten-Scheiben, Wellenschnitt 20-32 mm (D)
35 % Erbsen, mittelfein (F)
10 % Spargelabschnitte (D)

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.



Produktspezifikation GV

Seite 2 von 5

Stand 06/2014

Rev. Ind. 5

FZ Foods AG
Borxlebener Str. 3
06556 Ringleben

50310_50311_Leipziger Allerlei_GV

8 Bestrahlung

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

9 Lebensmittelverträglichkeit

Allergene gemäß Richtlinie 2003/89/EG und 2006/142/EG

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"/>	
13	Lupine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
14	Weichtiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

10 Zubereitung

Das Gemüse ist nur nach der Zubereitung (Kochprozess) verzehrfähig.

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	168 kJ / 40 kcal	2,0 %	8400 kJ/2000 kcal
Fett	0,3 g	0,4 %	70 g
davon gesättigte Fettsäuren	keine Daten	-	20 g
Kohlenhydrate	6,3 g	2,4 %	260 g
davon Zucker	1,8 g	2,0 %	90 g
Eiweiß	3,1 g	6,2 %	50 g
Salz	<0,01 g	<0,1 %	6,0 g



FZ Foods AG
Borxlebener Str. 3
06556 Ringleben

Produktspezifikation GV

Seite 3 von 5

Stand 06/2014

Rev. Ind. 5

50310_50311_Leipziger Allerlei_GV

Ballaststoffe	1,5g	-	-
Natrium	0,001 g	-	-

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

14 Qualitätsanforderungen

14.1 Sensorik

Aussehen	Bunte Gemüsemischung mit frischen, arttypischer Farben der einzelnen Bestandteile (grün, orange, gelb, rot), weitgehend unbeschädigt, frei von Krankheitsbefall
Konsistenz	je nach Garzeit knackig bis zart
Geruch	arteigen, nach Gemüsemischung ohne Fremdgeruch
Geschmack	arteigen nach Gemüsemischung, ohne Fremdgeschmack

14.2 Sortierung

Karotten-Scheiben, Wellenschnitt 20-32 mm	55 % ± 5 %
Erbsen, mittelfein	35 % ± 5 %
Spargelabschnitte	10 % ± 3 %
Fremdkörper pflanzlich	max. 5 Stück / kg
Holz, Plaste, Steine	0

15 Zubereitung

Kochtopf: Das gefrorene Gemüse mit etwas Salz und Wasser (ca.1/2 Tasse = 75 ml pro ca500g) in einen Topf geben und aufkochen lassen. Anschließend im geschlossenen Kochtopf bei schwacher Hitze ca. 6 Min. dünsten. Zum Schluss mit etwas Butter verfeinern.

Mikrowelle: Das gefrorene Gemüse mit Salz und Wasser (ca. 5 Esslöffel = 50 ml pro 500g) in ein mikrowellengeeignetes Gefäß geben. Abgedeckt bei 700 Watt 10 – 12 Minuten garen. Zum Schluss mit etwas Butter verfeinern.

16 Mikrobiologie

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

Parameter	Richtwerte
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. 5

50310_50311_Leipziger Allerlei_GV

17 Allgemeines

Es gelten die Vorschriften des LFBG, die Grundsätze des Codex Alimentarius sowie das EU-Hygienerecht, insbesondere die EG-Verordnung Nr. 852/2004 und 2073/2005. Außerdem gelten die Lebensmittelkennzeichnungs-VO (insbesondere die 3. Änderungs-VO), die TLMV, die Zusatzstoff-Zulassungs-VO und die Rückstands-Höchstmengen-VO.

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.

18 Alba-Liste

Bitte nennen Sie mögliche Kreuzkontaminationen	vorhanden	Kreuzkontamination möglich	
		Ja	Nein
AZO Farben			X
Rindfleisch			X
Benzoesäure (von E210 bis E213)			X
BHA-BHT (von E320 bis E321)			X
Sellerie und -produkte			X
Hühnchen (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
Sojabohnen und -produkte			X
Tartrazin (E102)			X



FZ Foods AG
Borxlebener Str. 3
06556 Ringleben

Produktspezifikation GV

Seite 5 von 5

Stand 06/2014

Rev. Ind. 5

50310_50311_Leipziger Allerlei_GV

Umbelliferae			X
Vanillin			X
Weizen			X
Hefe			X

19 Änderungsvermerk

- 12.06.2014 (D. Dazer): 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