



FZ Foods AG
Borxlebener Str. 3
06556 Ringleben

Produktspezifikation GV

Seite 1 von 5

Stand 06/2014

Rev. Ind. 4

50100_50102_50105_50106_Rosenkohl_GV

1. Produktbezeichnung

Rosenkohl; IQF tiefgefroren; Ursprungsland: Deutschland

2. Produktbeschreibung

Handelsüblich aus frischem, gesundem und optimal gereiftem Rosenkohl, IQF, lose rollend gefrostet, metalldetektiert

3. Artikelnummer / Verpackungseinheit / Füllmenge

Nennfüllmenge / Verpackungseinheit: 10 kg

Gesetzlicher Wert: Fertigpackungsverordnung

Zulässige Minusabweichung: 1,5 % = 150 g

Art.-Nr.	Rosenkohl Kaliber	VE (Karton)	EAN Karton	EAN Beutel
50105	15 – 25 +/- 5 mm	4 x 2,5 kg	4017079006181	4017079410964
50106	15 – 25 +/- 5 mm	1 x 10 kg	4017079006198	-
50102	20 – 30 +/- 5 mm	1 x 10 kg	4017079007300	-
50100	20 – 30 +/- 5 mm	4 x 2,5 kg	4017079006174	4017079410117
	20 – 30 +/- 5 mm	30 kg Sack mit PE-Inliner		

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.

4. Zutaten

Rosenkohl

5. 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

50100_50102_50105_50106_Rosenkohl_GV

6. Bestrahlung

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

7. 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"/>	
13	Lupine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
14	Weichtiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

8. Zubereitung

Das Gemüse sollte nur nach der Zubereitung (Erhitzen auf Kerntemperatur > 65 °C) verzehrt werden.

9. Lagerung / Haltbarkeit

Lagertemperatur: mind. - 18 °C

Mindesthaltbarkeit: 24 Monate (RLZ: 6 Monate)

10. Kennzeichnung / Rückverfolgbarkeit

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



FZ Foods AG
Borxlebener Str. 3
06556 Ringleben

Produktspezifikation GV

Seite 3 von 5

Stand 06/2014

Rev. Ind. 4

50100_50102_50105_50106_Rosenkohl_GV

11. Nährwerte

Nährwerte	Ø / 100 g	% RM *	RM *
Brennwert	149 kJ / 36 kcal	1,8 %	8400 kJ/2000 kcal
Fett	0,3 g	0,4 %	70 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g	1,0 %	20 g
Kohlenhydrate	3,3 g	1,3 %	260 g
davon Zucker	Keine Daten	-	90 g
Eiweiß	4,5 g	9,0 %	50 g
Salz	0,02 g	0,3 %	6,0 g
<i>Ballaststoffe</i>	<i>4,4 g</i>	-	-
<i>Natrium</i>	<i>0,009 g</i>	-	-

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

12. Qualitätsanforderungen

a. Sensorik

<i>Aussehen</i>	Rosenkohl von kräftiger grüner Farbe, annähernd gleiche Größe, weitgehend unbeschädigt, frei von Krankheitsbefall
<i>Konsistenz</i>	je nach Garzeit knackig bis zart
<i>Geruch</i>	arteigen, nach Rosenkohl, ohne Fremdgeruch
<i>Geschmack</i>	arteigen, nach Rosenkohl, ohne Fremdgeschmack

b. Sortierung

Entweder Kaliber: 15 – 25 +/- 5 mm	
Oder Kaliber: 20 – 30 +/- 5 mm	
<i>Fremdkörper</i>	
<i>Pflanzlich</i>	max. 5 Stück / kg
<i>Tierisch</i>	0
<i>Holz, Plaste, Steine</i>	0

13. Mikrobiologie

Richt- und Warnwerte für rohe oder teilgarte 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

50100_50102_50105_50106_Rosenkohl_GV

14. 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 (ZZulV) 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.

15. Alba-Liste

Bitte nennen Sie mögliche Kreuzkontaminationen	Kreuzkontamination möglich		
	vorhanden	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



FZ Foods AG
Borxlebener Str. 3
06556 Ringleben

Produktspezifikation GV

Seite 5 von 5

Stand 06/2014

Rev. Ind. 4

50100_50102_50105_50106_Rosenkohl_GV

Sesamsamen und -produkte			X
Sorbinsäure (von E200 bis E203)			X
Sojabohnen und -produkte			X
Tartrazin (E102)			X
Umbelliferae			X
Vanillin			X
Weizen			X
Hefe			X

16. Änderungsvermerk:

- 02.06.2014 (D. Dazer) Änderung der 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