

Nr.	Spezifikationen	Angaben je Einheit / Beschreibungen /			
1.	Allgemein				
1.1	Lieferant	Pilze Hoch Drei e.K.			
1.2	Artikelnummer Lieferant	9911			
1.3	Artikel-/ Verkehrsbezeichnung	Bio-Kräuterseitlinge in Mediterraner Marinade			
1.4	EAN Stück	4270002299115			
1.5	EAN VPE	34270002299116			
1.6	Empf. VK-Preis	n.a.			
1.7	Intrastat-Zollposition	20039090			
1.8	MwSt-Satz	7%	X	19%	
2.	Verpackung				
		Stück	VPE	Bitte die Angaben jeweils für Stück sowie die Verpackungseinheit ausfüllen!	
2.1	Inhalt	1	6		
2.2	Nettogewicht	200g	1200		
2.3	Bruttogewicht	206g	1310g		
2.4	Verpackungsmaterial	PA/PE Stand-up Beutel	Karton		
2.5	Verpackungsmaß (Länge;Breite;Höhe)	2 x 12 x 17 cm	13 x 12,5 x 17,5 cm		
2.6	Pfand	Ja	Nein	x	
2.8	Palettierung	VPE/Lage	54	VPE/Palette	432
2.9	jede Verpackung, die mit dem Produkt in Berührung kommt, ist für Lebensmittel unbedenklich	Ja	x	Nein	

Nr.	Spezifikationen	Angaben je Einheit / Beschreibungen /				
3.	Zertifizierung / Herkunft	Zertifikat ist beizufügen!				
3.1	Identifikationskürzel	LACON				
3.2	EG-Kontrollstellennummer	DE-ÖKO-003				
3.3	Herkunftsland	Pilze kommen aus Brandenburg, Deutschland oder EU				
4.	Inhalt					
4.1	Zutatenliste (Volldeklaration)	Kräuterseitlinge* 78%, Marinade 22%: Wasser, Olivenöl extra*, Sonnenblumenöl*, Zwiebeln*, Salz, Petersilie*, Knoblauch*, Thymian*, Liebstöckel*, Majoran*, Estragon*, Lorbeerpulver*.				
4.2	Allergene Inhaltsstoffe gemäß RL 2003/89/EG und Verordnung (EU) Nr. 1169/2011					
	a) Gluten	Ja		Nein	X	
	b) Milch/Laktose	Ja		Nein	X	
	c) Eier	Ja		Nein	X	
	d) Sojabohnen	Ja		Nein	X	
	e) Erdnüsse	Ja		Nein	X	
	f) Schalenfrüchte	Ja		Nein	X	
	g) Sesam	Ja		Nein	X	
	h) Senf	Ja		Nein	X	
	i) Sellerie	Ja		Nein	X	
	j) Lupinen	Ja		Nein	X	
	k) Fisch	Ja		Nein	X	
	l) Krebstiere	Ja		Nein	X	
	m) Weichtiere	Ja		Nein	X	
	n) Schwefeldioxid/Sulfite	Ja		Nein	X	
4.3	es werden Maßnahmen gegen Kreuzkontamination mit allergenen Produkten vorgenommen	Ja	X	Nein		Qualitative Beschreibung: Gewürzmischungen werden gesondert hergestellt, Vor und Zwischenreinigungen sind im HACCP festgelegt. Nach Herstellung werden die Mischungen fest verschlossen und gekennzeichnet.
4.4	BNN-Aromakategorie (bei Verwendung von Aromen)	n.a.				

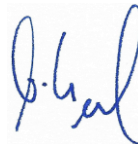
Nr.	Spezifikationen	Angaben je Einheit / Beschreibungen /			
		Ja	X	Nein	
4.5	frei von GVO nach RL 1829/2003/EG und RL1830/2003/EG	Ja	X	Nein	
4.6	es werden Maßnahmen gegen Kreuzkontamination mit gentechnisch veränderten Produkten vorgenommen	Ja	X	Nein	Qualitative Beschreibung: Als geschlossener Prozess ist keine Gefahr erkennbar
4.7	Nährwertangaben	Energie kJ/kcal 448/108 Fett 10,7 g - davon gesättigte Fettsäuren 1,5 g Kohlenhydrate 1,4 g - davon Zucker 1,1 g Ballaststoffe 1,5 g Eiweiß 3,4 g Salz 0,7 g			
	a) Brennwert in kJ	pro 100g	X	pro 100ml	
	b) Brennwert in kcal	pro 100g	X	pro 100ml	
	c) Fett	pro 100g	X	pro 100ml	
	d) davon gesättigte Fettsäuren	pro 100g	X	pro 100ml	
	e) Kohlenhydrate	pro 100g	X	pro 100ml	
	f) davon Zucker	pro 100g	X	pro 100ml	
	g) Eiweiß	pro 100g	X	pro 100ml	
	h) Salz	pro 100g	X	pro 100ml	
	Herkunft Nährwertangaben (analysiert oder Literaturangaben?)	Lebensmittel Labor LADR			
4.8	Produktbeschreibung				
	a) Aussehen	Geschnittene Pilze in würziger Marinade mit Kräutern, verpackt in transparentem Stand-up Beutel			
	b) Konsistenz	arttypisch, bissfest, saftig			
	c) Geruch	arttypisch, würzig, aromatisch			

Nr.	Spezifikationen	Angaben je Einheit / Beschreibungen /
	d) Geschmack	typisch, nach mit Kräutern gewürzten Pilzen
	e) Farbe	Deutlich erkennbare Pilzscheiben in Kräuterhaltiger Marinade

Nr.	Spezifikationen	Angaben je Einheit / Beschreibungen /			
4.9	Mikrobiologie	Siehe Beispielanalyse			
	a) Gesamtkeimzahl	KBE/ml	< 10 KBE / g		
	b) Hefen und Schimmelpilze	KBE/ml	< 10 KBE / g		
	c) E-Coli	KBE/ml	< 10 KBE / g		
	d) Salmonellen	KBE/ml	PCR negativ / 25 g		
4.10	nur für Käseprodukte				
	a) Käseart				
	b) Milchart				
	c) Labart				
	d) Rohmilch	Ja		Nein	
	e) Fett	absolut in %		in Tr. in %	
	f) Reifezeit				
	g) Reifeart				
	h) Rinde essbar	Ja		Nein	
4.11	nur für alkoholische Getränke				
	a) Alkoholgehalt	in % vol			
	b) Stammwürze (nur für Bier)	in °P			
5.	Haltbarkeit				
5.1	Mindesthaltbarkeitsdatum	70 Tage ab Herstellung			
5.2	Restlaufzeit	≥60 Tage explizit für den Großhandel			
5.3	Transport- und Lagerbedingungen	Frisch zwischen 2° bis 8°C			

Nr.	Spezifikationen	Angaben je Einheit / Beschreibungen /				
6.	Qualitätsmanagement					
6.1	HACCP Konzept vorhanden	Ja	X			Ein HACCP-Konzept als eingeführtes und funktionierendes System ist gesetzliche Vorschrift für die Prozesse der Herstellung, Behandlung und beim Inverkehrbringen von Lebensmitteln!
6.2	IFS Zertifizierung	Ja		Nein	X	Zertifikat ist beizufügen!
6.3	sonstige Zertifizierungen	Ja		Nein	X	Zertifikat ist beizufügen!
7.	Rechtliche Bestimmungen					
7.1	Das Produkt entspricht den rechtlichen Vorgaben des Bestimmungslandes.	Ja	X	Nein		
7.2	Das Produkt wurde nach der VO 834/2007 über die ökologisch/ biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologisch/ biologischen Erzeugnissen hergestellt.	Ja	X	Nein		
7.3	Im Produkt wurden keine Rohstoffe verwendet, die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.	Ja	X	Nein		
7.4	Das Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Anforderungen bezüglich der Belastung mit Rückständen und Kontaminationen.	Ja	X	Nein		

Gerhard Dannapel
 Name des zuständigen Ansprechpartners



Berlin, 03.10.2021
 Ort, Datum

Unterschrift des zuständigen Ansprechpartners