



FZ Foods AG
Borxlebener Str. 3
06556 Ringleben

Produktspezifikation GV

Seite 1 von 5

Stand 06/2014

Rev. Ind. 4

50701_Waldpilzmischung_GV

1 Produktbezeichnung

Waldpilzmischung, IQF tiefgefroren; Ursprung: China

2 Produktbeschreibung

Mischung aus Stockschwämmchen, geschnittenen Austern- und Shiitake-Pilzen und Kräuterseitlingen; alle Bestandteile aus sauberer, gesunder, frischer Rohware, frei von Krankheiten und sichtbaren Fremdstoffen, ausreichend geputzt, gereinigt (gewaschen), lose rollend gefrostet, metalledetkiert

3 Artikelnummer / Verpackungseinheit / Füllmenge

<i>Artikel-Nr.</i>	50701
<i>Verpackungseinheit (VE)</i>	5 x 1 kg/VE
<i>Füllmenge</i>	5 kg
<i>Zulässige Minusabweichung</i>	1,5 % = 75 g
<i>Gesetzlicher Wert</i>	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

<i>Artikel-Nr.</i>	50701
<i>EAN-Code Karton</i>	4017079005573
<i>EAN-Code Beutel</i>	4017079400200

6 Zutaten

40 % Austernpilze geschnitten, 30 % Shiitake-Pilze, geviertelt, 20% Stockschwämmchen, 10 % Kräuterseitlinge (Pleurotus Eryngi)

7 GVO – Genetisch veränderte Organismen

Wir bestätigen, dass das Produkt nach derzeitigem 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

50701_Waldpilzmischung_GV

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"/>	
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 (Erhitzen der Pilze in einer Pfanne mit heißem Öl für ca. 15 min unter kontinuierlichem Wenden oder 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	50 kJ / 13 kcal	0,6 %	8400 kJ/2000 kcal
Fett	0,5 g	0,7 %	70 g
davon gesättigte Fettsäuren	keine Daten	-	20 g
Kohlenhydrate	1,0 g	0,4 %	260 g
davon Zucker	1,0 g	1,1 %	90 g
Eiweiß	2,0 g	4,0 %	50 g



FZ Foods AG
 Borxlebener Str. 3
 06556 Ringleben

Produktspezifikation GV

Seite 3 von 5

Stand 06/2014

Rev. Ind. 4

50701_Waldpilzmischung_GV

Salz	0,03 g	0,5 %	6,0 g
Ballaststoffe	3,1 g	-	-
Natrium	0,01 g	-	-

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

14 Qualitätsanforderungen

14.1 Sensorik

<i>Aussehen</i>	Pilzmischung aus den oben genannten Bestandteilen, gleichmäßig verteilt, von gesunder, frischer, arttypischer Farbe der einzelnen Bestandteile
<i>Konsistenz</i>	leicht geschwächt, aber noch fest
<i>Geruch</i>	arteigen, nach den einzelnen Bestandteilen, ohne Fremdgeruch
<i>Geschmack</i>	arteigen nach den einzelnen Bestandteilen, ohne Fremdgeschmack

14.2 Sortierung

Austernpilze, geschnitten, ca. 20 x 40 mm	40 % ± 5 %
Shiitake, geviertelt	30 % ± 5 %
Stockschwämmchen	20 % ± 5 %
Kräuterseitlinge	10 % ± 2 %
<i>Fremdkörper</i>	
<i>Nadeln</i>	max. 5 Stück / kg
<i>Andere pflanzliche Fremdkörper</i>	max. 5 Stück / kg
<i>Tierisch</i>	0
<i>Holz, Plaste, Steine</i>	0

15 Mikrobiologie

Richt- und Warnwerte für rohe oder teilgegart 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

16 Allgemeines

Es gelten die Vorschriften des LFVG, die Grundsätze des Codex Alimentarius sowie das EU-Hygienericht, 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



FZ Foods AG
 Borxlebener Str. 3
 06556 Ringleben

Produktspezifikation GV

Seite 4 von 5

Stand 06/2014

Rev. Ind. 4

50701_Waldpilzmischung_GV

(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.

17 Alba-Liste

Bitte nennen Sie mögliche Kreuzkontaminationen	vorhanden	Kreuzkontamination möglich	
		Ja	Nein
AZO Farben			X
Rindfleisch			X
Benzooesäure (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
Sojabohnen und -produkte			X
Tartrazin (E102)			X
Umbelliferae			X
Vanillin			X
Weizen			X
Hefe			X



FZ Foods AG
Borxlebener Str. 3
06556 Ringleben

Produktspezifikation GV

Seite 5 von 5

Stand 06/2014

Rev. Ind. 4

50701_Waldpilzmischung_GV

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