



FZ Foods AG
Borxlebener Str. 3
06556 Ringleben

Produktspezifikation GV

Seite 1 von 5
Stand 09/2014
Rev. Ind. 6

52100_Beerenteller_GV

1 Produktbezeichnung

Beerenteller, IQF tiefgefroren; Ursprungsland: Deutschland

2 Produktbeschreibung

Bunte Mischung aus tiefgekühlten roten und schwarzen Johannisbeeren, Erdbeeren, Brombeeren und Himbeeren.

Alle Bestandteile sind frei von Krankheiten und sichtbaren Fremdstoffen, lose rollend gefrostet, metalledetektiert.

3 Artikelnummer / Verpackungseinheit / Füllmenge

Artikel-Nr.	52100
Verpackungseinheit (VE)	4 x 2,5 kg / VE
Füllmenge	10 kg
Zulässige Minusabweichung	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.	52100
EAN-Code Karton	4017079007508
EAN-Code Beutel	4017079300159

6 Zutaten

45 % Johannisbeeren rot,
25 % Johannisbeeren schwarz,
20 % Erdbeeren,
5 % Brombeeren,
5 % Himbeeren (Bruch)



FZ Foods AG
Borxlebener Str. 3
06556 Ringleben

Produktspezifikation GV

Seite 2 von 5
Stand 09/2014
Rev. Ind. 6

52100_Beerenteller_GV

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.

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 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 Obst ist im aufgetauten Zustand verzehrfähig.

11 Lagerung / Haltbarkeit

Lagertemperatur: mind. – 18 °C
Mindesthaltbarkeit: 24 Monate
Restlaufzeit: 6 Monate



FZ Foods AG
Borxlebener Str. 3
06556 Ringleben

Produktspezifikation GV

Seite 3 von 5

Stand 09/2014

Rev. Ind. 6

52100_Beerenteller_GV

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 *
Energie	168 kJ / 40 kcal	2,0	8400kJ/2000kcal
Gesamtfett	0,7 g	1,0	70 g
davon gesättigte Fettsäuren	keine Angabe	-	20 g
Kohlenhydrate	5,8 g	2,2	260 g
davon Zucker	5,8 g	6,4	90 g
Eiweiß	1,2 g	2,4	50 g
Salz	0,01 g	0,2	6,0 g
Ballaststoffe	3,5 g	-	-
Natrium	0,002 g	-	-

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

14 Qualitätsanforderungen

14.1 Sensorik

<i>Aussehen</i>	Obstmischung aus den oben genannten Bestandteilen, gleichmäßig verteilt, von gesunder, frischer, arttypischer Farbe der einzelnen Bestandteile
<i>Konsistenz</i>	fest im tiefgefrorenen Zustand, nach dem Auftauen weich
<i>Geruch</i>	arteigen, nach den einzelnen Bestandteilen, ohne Fremdgeruch
<i>Geschmack</i>	arteigen nach den einzelnen Bestandteilen, ohne Fremdgeschmack

14.2 Sortierung

Beeren in veränderlichen Gewichtsanteilen



FZ Foods AG
Borxlebener Str. 3
06556 Ringleben

Produktspezifikation GV

Seite 4 von 5

Stand 09/2014

Rev. Ind. 6

52100_Beerenteller_GV

15 Mikrobiologie

- 15.1 Richt- und Warnwerte für rohe oder teilgarte **TK-Fertiggerichte** bzw. Teile davon, die vor dem Verzehr gegart werden müssen, DGHM 1992
- 15.2 Richt- und Warnwerte für **geschnittenes und abgepacktes Obst** (DGHM 30.11.2011): Die Produktgruppe umfasst in Scheiben, Stücke oder Würfel frisch geschnittenes Obst.

Parameter	Richtwerte (TK-Gerichte)	Warnwerte (Obst)
Gesamtkeimzahl	$< 1 \times 10^6$ KbE / g	$< 1 \times 10^7$ KbE / g
Enterobacteriaceae	$< 1 \times 10^4$ KbE / g	
Escherichia Coli	$< 1 \times 10^2$ KbE / g	
Hefen	$< 1 \times 10^4$ KbE / g	$< 1 \times 10^5$ KbE / g
Schimmelpilze	$< 1 \times 10^3$ KbE / g	
Listeria monocytogenes	negativ in 25 g	$< 1 \times 10^2$ KbE / g
Salmonellen	negativ in 25 g	

16 Allgemeines

Es gelten die Grundsätze des Codex Alimentarius, die Vorschriften des LFBG, die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 sowie das EU-Hygienerecht, insbesondere die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005.

Außerdem gelten die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, die Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV), die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung, die Verordnung über Fertigpackungen (Fertigpackungsverordnung), die Verordnung (EG) Nr. 396/2005 und die Verordnung (EG) Nr. 1881/2006.



FZ Foods AG
 Borxlebener Str. 3
 06556 Ringleben

Produktspezifikation GV

Seite 5 von 5
 Stand 09/2014
 Rev. Ind. 6

52100_Beerenteller_GV

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
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
Umbelliferae			X
Vanillin			X
Weizen			X
Hefe			X