

Melzer Tiefkühlkost GmbH · Zedtwitzer Str. 30 · 95030 Hof / Germany · Tel: 0049 (0)9281 8303-0 · Fax: 0049 (0)9281 8303-50

Spezifikation – Verkauf

4362 Sauerkirschen tiefgefroren

*** Alle Angaben dieser Spezifikation haben so lange Gültigkeit bis eine revidierte Fassung vorliegt ***

Ansprechpartner Qualitätsmanagement

Name, Vorname	Position	Email	Telefonnummer	Faxnummer
Fischer, Marlen	Leitung QM	marlen.fischer@melzer-tk.de	09281/8303-24	09281/8303-88
Hacker, Nadja	Assistenz QM	nadja.hacker@melzer-tk.de	09281/8303-47	09281/8303-88
Schaller, Oliver	Assistenz QM	oliver.schaller@melzer-tk.de	09281/8303-54	09281/8303-88

1. Qualitätsmerkmale/Beschreibungen

- tk Sauerkirschen entsteint
- frei rollend bis klebend
- unblanchiert
- hergestellt aus sauberer, frischer, gesunder Rohware
- optimale Konsumreife

Das Produkt darf nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden.

Zutaten gemäß LMKV, LMIV: Kirschen

Zusatzstoffe i.d.R.: keine

Farbe: dunkelrot, Saftüberzug und -austritt ist kein Qualitätsmangel

Geschmack: fruchtig säuerlich, leicht süß

Geruch: arttypisch

Kaliber: unkalibriert

Konsistenz: fest und saftig, Verletzungen der Frucht, die bei der Entsteinerung entstehen,

gelten nicht als Fehler

Für Schäden, (z.B. Zahnbruch, etc.) die aus dem Vorhandensein von Steinen innerhalb der angegebenen Toleranzen resultieren, können wir keine Haftung übernehmen (vgl. Urteil VI ZR 176/08 des Bundesgerichtshofes vom 17.03.2009).

Zubereitungshinweis: /

Abpackung: 4 x 2,5 kg

Palettenfaktor i.d.R.: 630 kg

EAN-Code: Karton 4009042043620
Beutel 4009042243624

Seite 1 von 5

Version:	Ersteller:	Erstellt am:	Prüfer:	Geprüft am:	Gültig ab:	Pfad:
7	Nadja Hacker	03.08.2016	Fischer Marlen	04.08.2016	04.08.2016	Qualitätsmanagement → Verkaufsspezifikationen (Formversion 9)

Melzer Tiefkühlkost GmbH · Zedtwitzer Str. 30 · 95030 Hof / Germany · Tel: 0049 (0)9281 8303-0 · Fax: 0049 (0)9281 8303-50

Zugelassene Toleranzgrenzen bei einem repräsentativ gezogenen Muster:

Steine oder Steinreste:	max. 1 Stein / 1 kg
pflanzliche Verunreinigungen:	max. 5%
mechanisch beschädigte, deformierte oder geplatze	max. 10 %
Früchte:	
unreife oder überreife Früchte:	max. 15 %
Farbabweichungen	max. 10 %
Früchte mit Haut- oder Fruchtfleischrisen	max. 10 %

Lagerung & Haltbarkeit: bei mind. -18 °C in der Regel ca. 12-18 Monate nach Ernte;
mindestens 6 Monate ab Anlieferdatum
Lagerbedingung gemäß TLMV

Ursprung: i.d.R.: Polen, Serbien, Ungarn
Der Ursprung wie auch die Herkunft des Produktes orientiert sich stets an dem auf dem Markt vorhandenen Angebot, an der Verfügbarkeit oder an den mit dem Kunden vereinbarten vertraglichen Anforderungen

Exakte Ursprungsangabe auf Etikett der Verpackung, sofern Herkunft der Ware nicht identisch der Herstelleradresse.

Nährwerte: Das Produkt ist nicht auf Brenn- und Nährwerte untersucht, da es sich um ein Naturprodukt handelt, welches je nach Sorte, Provenienz, Erntesituation und Klima in seiner Zusammensetzung üblichen Schwankungen unterliegt.
Die angegebenen Nährwerte entstammen folgender Quelle:
www.sfk-online.net (Stand: 07/2016)

Brenn- und Nährwerte Big 8 / 100 g essbarem Artikel

Energie – Brennwert [kJ] (inkl. zusätzlich eingerechneter Ballaststoffe)	232
Energie – Brennwert [kcal] (inkl. zusätzlich eingerechneter Ballaststoffe)	55
Fett [g]	0,50
davon gesättigte Fettsäuren [g]	0,11
Kohlenhydrate [g]	9,88
davon Zucker [g]	9,88
Eiweiß [g]	0,90
Salz [g] (natürlicherweise enthalten)	0,00
BE	0,82

Die Brenn- und Nährwerte unterliegen einer regelmäßigen Validierung und Aktualisierung. Abweichungen zu bereits zuvor deklariertem Ware möglich. Bei blanchierten und gegrillten Artikeln sowie Halbfertigprodukten erfolgt eine Nährwertdeklaration auf dem Etikett der Verpackung.

Version:	Ersteller:	Erstellt am:	Prüfer:	Geprüft am:	Gültig ab:	Pfad:
7	Nadja Hacker	03.08.2016	Fischer Marlen	04.08.2016	04.08.2016	Qualitätsmanagement → Verkaufsspezifikationen (Formversion 9)

Melzer Tiefkühlkost GmbH · Zedtwitzer Str. 30 · 95030 Hof / Germany · Tel: 0049 (0)9281 8303-0 · Fax: 0049 (0)9281 8303-50

2. Allergene

Als Naturprodukt grundsätzlich Gefahr zur Allergenität.

Allergene gemäß LMIV

Allergene:	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 1 mg/l, als SO ₂ angegeben		X
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X

Kreuzkontaminationen bis dato nicht bekannt.

Allergene sind auf dem Etikett der Verpackung angegeben.

Allergene gemäß ALBA / LeDA-Liste

Allergene:	Ja	Nein
Weizen		x
Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut		X
Schalen- und Krebstiere		X
Ei		x
Fisch		X
Erdnuss		X
Soja		x
Kuhmilch		X
Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss		X
Sellerie		x
Senf		X
Sesam		X
Schwefeldioxid und Sulfide (E220 bis E228)		X
Lupine		X
Weichtiere		X
Laktose		X
Kakao		X
Glutamat		X
Hühnchenfleisch		X
Coriander		X
Mais		x
Hülsenfrüchte (Leguminosen)		x
Rind-, Schweinefleisch		X
Karotte		x

Seite 3 von 5

Version:	Ersteller:	Erstellt am:	Prüfer:	Geprüft am:	Gültig ab:	Pfad:
7	Nadja Hacker	03.08.2016	Fischer Marlen	04.08.2016	04.08.2016	Qualitätsmanagement → Verkaufsspezifikationen (Formversion 9)

Melzer Tiefkühlkost GmbH · Zedtwitzer Str. 30 · 95030 Hof / Germany · Tel: 0049 (0)9281 8303-0 · Fax: 0049 (0)9281 8303-50

3. GVO

Nach bestem Wissen kann bestätigt werden, dass das Produkt ohne gentechnisch veränderte Bestandteile im Sinne der EU-Verordnungen (insbesondere EU-VO 1829/2003 und seiner Änderungen) zur Zulassung, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit produziert wird und somit keiner entsprechenden Kennzeichnungspflicht unterliegt.

4. Mikrobiologie

Gesetzlich vorgeschriebene mikrobiologische Grenzwerte werden eingehalten. Orientiert wird sich hierbei an der EU-Verordnung 2073/2005 und seinen Änderungen.

Die Freiheit von pathogenen Stoffen und Mikroorganismen wird angestrebt.

Muster unserer Ware werden regelmäßig mikrobiologisch analysiert.

Unsere Ware wird hierbei unter Beachtung der folgenden mikrobiologischen Richtwerte gehandelt:

Parameter	Einheit	Richtwert	Warnwert
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KbE/g	1.000.000 (10 ⁶)	10.000.000(10 ⁷)
Enterobacteriaceae	KbE/g	10.000 (10 ⁴)	100.000 (10 ⁵)
Escherichia coli	KbE/g	100 (10 ²)	1.000 (10 ³)
Hefen	KbE/g	10.000 (10 ⁴)	100.000 (10 ⁵)
Schimmelpilze	KbE/g	10.000 (10 ⁴)	100.000 (10 ⁵)
Salmonella	in 25 g	-	nicht nachweisbar
Listeria	in 25 g	nicht nachweisbar	100 (10 ²)
Staphylococcus	KbE/g	100 (10 ²)	1.000 (10 ³)

Mikrobiologische Gutachten können auf Anforderung vom Kunden 14 Tage vor Auslieferung in Auftrag gegeben werden, soweit eine Untersuchung möglich und Kapazitäten im gewählten Labor vorhanden sind.

Die Kosten hierfür trägt der Kunde.

5. Rückstände & Kontaminanten

Rückstandshöchstmengen werden gemäß geltender Gesetzgebung eingehalten.

Muster unserer Ware werden auf Pestizide, partiell auch auf Kontaminanten untersucht. Grenzwerte für Pestizide gemäß EU-Verordnung 396/2005 einschließlich seiner Änderungen sowie für Kontaminanten gemäß 1881/2006 & 420/2011 werden eingehalten.

Rückstandsanalysen können auf Anforderung vom Kunden 14 Tage vor Auslieferung in Auftrag gegeben werden, soweit eine Untersuchung möglich und Kapazitäten im gewählten Labor vorhanden sind.

Die Kosten hierfür trägt der Kunde.

6. Bestrahlung

Unser Produkt ist nicht mit ionisierenden und ultravioletten Strahlen behandelt und Höchstwerte einer möglichen Radioaktivität gemäß geltendem deutschen und europäischen Recht (insbesondere die EU-Verordnung 733/2008 sowie ihrer Änderungen) werden eingehalten.

Seite 4 von 5

Version:	Ersteller:	Erstellt am:	Prüfer:	Geprüft am:	Gültig ab:	Pfad:
7	Nadja Hacker	03.08.2016	Fischer Marlen	04.08.2016	04.08.2016	Qualitätsmanagement → Verkaufsspezifikationen (Formversion 9)

Melzer Tiefkühlkost GmbH · Zedtwitzer Str. 30 · 95030 Hof / Germany · Tel: 0049 (0)9281 8303-0 · Fax: 0049 (0)9281 8303-50

7. Detektierung

Die Ware ist grundsätzlich metall-, partiell auch laser-, sortexsortiert und/oder röntgendetektiert.

8. Verpackung

Es werden Verpackungsmaterialien verwendet, die den gesetzlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung und dem deutschen und europäischen Recht, insbesondere der EU-Verordnungen 1935/2004, 2023/2006 & 10/2011 entsprechen und für den sachgerechten Gebrauch von Lebensmitteln geeignet sind. Die Verpackungsmaterialien werden i.d.R. unter einwandfreien Bedingungen sowie mit der erforderlichen Sorgfalt und unter Anwendung der erforderlichen Hygiene und Qualitätskontrollen hergestellt.

Die Anlieferung erfolgt i.d.R. auf tauschfähigen, eingestreckten Euro-Paletten.

Jene Verkaufsverpackung, welche eine dem deutschen Endkunden vergleichbare Anfallstelle erreicht, ist gemäß Verpackungsverordnung bei einem dualen System lizenziert.

9. Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit ist mittels einer fortlaufend vergebenen Chargennummer sichergestellt.

Diese Chargennummer ist auf dem Etikett von Verkaufseinheiten und der Umverpackung gedruckt und den Lieferpapieren/Rechnungen zu entnehmen.

Die eindeutige Identifizierbarkeit der betreffenden Ware ist somit sowohl hinsichtlich der Warenherkunft als auch hinsichtlich des Warenverbleibs sichergestellt.

Hof, den 04.08.2016


Melzer Tiefkühlkost GmbH
Zedtwitzer Straße 30 · 95030 Hof
Postfach 1706 · 95016 Hof
Tel: 0049 (0)9281 8303-0
Fax: 0049 (0)9281 8303-50



i. A. Marlen Fischer
- Leitung QM -

Seite 5 von 5

Version:	Ersteller:	Erstellt am:	Prüfer:	Geprüft am:	Gültig ab:	Pfad:
7	Nadja Hacker	03.08.2016	Fischer Marlen	04.08.2016	04.08.2016	Qualitätsmanagement → Verkaufsspezifikationen (Formversion 9)