



FZ Foods AG
Borxlebener Str. 3
06556 Ringleben

Produktspezifikation GV

Seite 1 von 5

Stand 09/2014

Rev. Ind. 6

50354_50355_Ratatouille_GV

1 Produktbezeichnung

Ratatouille, IQF tiefgefroren;
Ursprungsland: Italien (I) + Polen (PL) + Deutschland (D) + Bulgarien (BG)

2 Produktbeschreibung

aus gesunden Gemüse, geschnitten, blanchiert, sauber, jung und zart, frei von sichtbaren Fremdstoffen, lose rollend gefrostet, metaldetektiert

3 Artikelnummer / Verpackungseinheit / Füllmenge

Artikel-Nr.	50354	50355
Verpackungseinheit (VE)	1 x 10 kg/VE	4 x 2,5 kg/VE
Füllmenge	10 kg	10 kg
Zulässige Minusabweichung	1,5 % = 150 g	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.	50354	50355
EAN-Code Karton	4017079105426	4017079005276
EAN-Code Beutel	-	4017079410780

6 Zutaten

25 % Tomaten-Viertel (I)
25 % Zwiebel-Scheiben (PL)
20 % Zucchini-Scheiben (D)
15 % Auberginen-Würfel (I)
15 % Paprika-Streifen-Mix (BG)



FZ Foods AG
Borxlebener Str. 3
06556 Ringleben

Produktspezifikation GV

Seite 2 von 5

Stand 09/2014

Rev. Ind. 6

50354_50355_Ratatouille_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 Inhaltsstoffs
		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 Sesamenerzeugnisse	<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 Gemüse ist nur nach der Zubereitung (Kochprozess) 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

50354_50355_Ratatouille_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	91 kJ / 22 kcal	1,0%	8400 kJ/2000 kcal
Gesamtfett	2,4 g	3,4 %	70 g
davon gesättigte Fettsäuren	Keine Daten	-	20 g
Kohlenhydrate	7,8 g	3,0 %	260 g
davon Zucker	2,3 g	2,5%	90 g
Eiweiß	2,9 g	5,8 %	50 g
Salz	0,01 g	0,2 %	6,0 g
Ballaststoffe	1,76 g	-	-
Natrium	0,004 g	-	-

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

14 Qualitätsanforderungen

14.1 Sensorik

<i>Aussehen</i>	Bunte Gemüsemischung nach mediterraner Art, mit frischen, arttypischer Farben der einzelnen Bestandteile (grün - weiß, rot, creme-weißlich, grün), weitgehend unbeschädigt, frei von Krankheitsbefall
<i>Konsistenz</i>	je nach Garzeit knackig bis zart
<i>Geruch</i>	arteigen, nach Gemüsemischung, ohne Fremdgeruch
<i>Geschmack</i>	arteigen nach Gemüsemischung, ohne Fremdgeschmack

14.2 Sortierung

Tomaten-Viertel	25 % ± 5 %
Zwiebel-Scheiben, Schnittstärke: 2 – 4 mm	25 % ± 5 %
Zucchini-Scheiben, Glattschnitt, 20 – 50 mm	20 % ± 5 %
Auberginen-Würfel (fzn 2985)	15 % ± 5 %
Paprika-Streifen-Mix (rot und grün), Schnittstärke: 6 – 8 mm, Länge: 20 – 100 mm	15 % ± 5 %
<i>Fremdkörper pflanzlich</i>	max. 5 Stück / kg
<i>Holz, Plaste, Steine</i>	0



FZ Foods AG
Borxlebener Str. 3
06556 Ringleben

Produktspezifikation GV

Seite 4 von 5

Stand 09/2014

Rev. Ind. 6

50354_50355_Ratatouille_GV

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	$< 1 \times 10^6$ KbE / g
Enterobacteriaceae	$< 1 \times 10^4$ KbE / g
Escherichia Coli	$< 1 \times 10^2$ KbE / g
Hefen	$< 1 \times 10^4$ KbE / g
Schimmelpilze	$< 1 \times 10^3$ KbE / g
Listerien	negativ in 25 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

50354_50355_Ratatouille_GV

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
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