

Qualitätsbeschreibung

Produktspezifikation			Seite:	1 von 1
A. Produktbezeichnung:				
Frühlingszwiebel geschnitten 500 g Btl.			Artikel Nr.	648
B. Technologische Spezifikation:				
1.	Produktgruppe/-art:	EP GEMÜSESCHNITTE	GTIN/EAN:	Karton EAN:
2.	Herkunftsregion/-land:	Deutschland	4032678006486	
3.	Produktbeschreibung (Zustand):	geschnitten, frisch, küchenfertig		
4.	Zusammensetzung/Zutatenliste:	Frühlingszwiebel; verzehrfertig;		
5.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch:	Verzehrfertig		
6.	Verpackung/Verpackungseinheiten	PE Beutel / Art.Nr.:60999 VPE: 1x500g		
7.	Kennzeichnung:	Kennzeichnung entspricht gesetzlicher Vorgabe (LMIV) in der aktuellen Fassung		
8.	Gewicht/Kaliber (zzgl. Toleranz +/-):	500 g (+/- 3%)		
9.	Lager- und Transportbedingungen (Temperaturbereich, Atmosphäre etc.):	2°C – 7°C bei Anlieferung und Lagerung		
10.	Bezeichnung des Lebensmittels (falls abweichend von A.):			
11.	Haltbarkeit (MHD, Verbrauchsfrist) gemäß Deklaration des Herstellers:	4 Tage ab Produktion		
12.	Garantierte Restlaufzeit ab Wareneingang:	3 Tage		
13.	Gentechnische Veränderung	Frei von GVO		
14.	Allergene (gemäß Anhang II der EU-Verordnung betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel in der aktuellen Fassung)	keine		
15.	Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (gemäß der EU-Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe in der aktuellen Fassung)	keine		
C. Analytische Spezifikation:				
1.	Farbe:	arteigen		
2.	Form/Zuschnitt:	geschnitten		
3.	Geruch:	arteigen, frisch		
4.	Geschmack:	bissfest, frisch		
5.	Konsistenz/Beschaffenheit:	arteigen, frisch		
6.	pH-Wert	5,5 bis 7,5		
7.	Nährwertangaben gemäß Deklaration: Angabe beziehen sich auf 100g	Energie	174,00	kJ
		Energie	42,00	kcal
		Fett	0,30	g
		davon gesättigte Fettsäuren	0,10	g
		Kohlenhydrate	8,50	g
		davon Zucker	6,50	g
		Eiweiß	0,90	g
		Salz	0,04	g
8.	Chemisch-physikalische Kriterien:	Nitrate und sonstige Kontaminanten: Höchstgehalte gemäß der EU-Verordnung zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln in der aktuellen Fassung Rückstände von Pflanzenschutzmitteln: Höchstgehalte gemäß der EU-Verordnung über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs in der aktuellen Fassung		
9.	Mikrobiologische Kriterien:	EU-Verordnung über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (2073 /2005) bzw. Richt- und Warnwerte der DGHM für Mischsalate 12.1 in der jeweils aktuellen Fassung. ANMERKUNG: Bei Bodennah wachsenden und kleinblättrige Salaten , die nicht der Art Lactuca Sativa angehören sowie Monoprodukten können die Richt-und Warnwerte der DHGM nicht 1:1 angewendet werden, da naturgemäß eine höhere Keimbelastung zu erwarten ist. Daher findet bei diesen Produkten eine Bewertung in Anlehnung an die Richt-Und Warnwerte der DGHM statt.		
10.	Bemerkungen:			

Erstellt am: 17.April 2015	Erstellt durch: WH			17.04.2015
GD	Aktualisiert durch: LW		am:	30.11.2022
(ohne Unterschrift gültig)	Genehmigt durch: GD		am:	02.05.2015