



Formblatt Spezifikation

FB 4.2.1.1.02
Revisionsstufe: 3
Stand: 20.10.2022
Seite 1 von 4 Seiten

Unternehmen

Unternehmen	Planet V GmbH
Anschrift	Schlossstraße 4, 17321 Rothenklempenow
GLN	4260504940004
Öko-Kontrollnummer	DE-ÖKO-21
Telefon	+49 30 22 18 22 100
E-Mail	info@planet-v.com

Produkt

Produktname	Bio Sonnenblumen Hack TK 2,0 Kg		
Bezeichnung des Lebensmittels (Verkehrsbezeichnung)	Bio Sonnenblumen Hack. Hackfleisch-Alternative, vegan, tiefgekühlt, 2,0 Kg		
Art. Nr.	Einzelpackung:	750	Verpackungseinheit: 956
Art. Nr. Kunde			
GTIN	Einzelpackung:	4260504947508	Verpackungseinheit: 4260504949564
Marke	Planet V		
Zolltarifnummer	20049098		

Produktdetails

Angebotsform	Frischeprodukt ☐	Tiefkühlprodukt ☒
Produktbeschreibung	Bio Sonnenblumen Hack. Hackfleisch-Alternative, vegan, tiefgekühlt, 2,0 Kg	
Füllmenge [g]	2000	
Mischungsverhältnis	Hauptgericht [g]:	Beilage [g]:
Einzelstück	Anzahl pro Einzelpackung:	Gewicht [g]:
	Durchmesser [mm]:	Länge [mm]:

Produktdeklaration

Zutatenverzeichnis (*Aus kontrolliert biologischem Anbau)	Wasser, Sonnenblumenhack* gekocht 84,2% ([Sonnenblumenprotein*, Ackerbohnenprotein*], Sonnenblumenöl*, SENF* (Wasser, GELBSENFSAAT*, Branntweinessig*, Steinsalz, BRAUNSENFSAAT*, Gewürze*), Tomatenmark*, Gemüsebrühe* (Meersalz, Maisstärke*, Gemüse 9 % [Zwiebel*, SELLERIE*, Lauch*, Karotte*, Petersilie*, Pastinake*], Liebstöckel*, Muskat*, Sonnenblumenöl*, Pfeffer*, Curcuma*), Meersalz, Hefeflocken* (100 % Hefe, kultiviert auf Zuckerrübenmelasse), Gewürze*, Kräuter*		
Herkunft	EU-Landwirtschaft / Nicht-EU-Landwirtschaft		
Label	EU-Bio-Siegel ☒ 	Nat. Bio-Siegel ☐ 	V-Label ☐ 
Aufbewahrungs- und Lagerhinweise	5 bis 7°C ☐	-18°C ☒	
Mindesthaltbarkeit (ungeöffnet)	Tage:		Restlaufzeit:
	Monate:	12	Restlaufzeit:
Zubereitungshinweise	Zubereitung im Ofen: Auftauen, Folie einstecken, im vorgeheizten Backofen bei 175°C/ 45 Min. Im Kombidämpfer: Auftauen, Folie einstecken, Regenerieren (Hitze+ Wasserdampf) 90- 100°C/ 30- 40 Min.		



Formblatt Spezifikation

FB 4.2.1.1.02
Revisionsstufe: 3
Stand: 20.10.2022
Seite 2 von 4 Seiten

Produktdeklaration

	In der Pfanne: Nach Bedarf etwas Öl erhitzen und das Hack für circa 4 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.	
Unter Schutzatmosphäre verpackt	ja ☐	nein ☒
Ionisierende Strahlung	Das Produkt wurde weder mit ionisierenden Strahlen behandelt, noch setzen wir bestrahlte Zutaten ein.	
GVO	Das Produkt entspricht den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003, der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 und wurde nicht aus gentechnisch verändertem Material hergestellt.	

Primärverpackung und Metrik

Primärverpackung Einzelpackung (EP)	CPET Schale (Deckschicht APET, Hauptschicht PET und rPET) Deckelfolie (Polyester, PE) Aufwärmung max. 2 Stunden bei 200°C, Mikrowellen geeignet							
	Länge [mm]:	325	Breite [mm]:	265	Höhe [mm]:	60	Gewicht [g]:	92
	Artikelgewicht EP netto [g]:		2000		Artikelgewicht EP brutto [g]:		2092	
Verpackungseinheit (VPE)	Karton ☒				Europool ☐			
	Länge [mm]:	328	Breite [mm]:	268	Höhe [mm]:	261		
	Anzahl EP [Stück]:	4	Gewicht VPE [g]:	686	Gewicht VPE netto [g]: brutto [g]:	8000 9054		
Palette / Palettenfaktor (PAL)	Länge [mm]:	1200	Breite [mm]:	800	Höhe inkl. Palette 144 mm [mm]:	max. 1900		
	VPE/Lage [Stück]:		8		Lagen/PAL:		6	
	VPE/PAL [Stück]:		48		EP/PAL [Stück]:		192	
	Leergewicht PAL [kg]:		22		Gesamtgewicht PAL brutto [kg]:		456,592	

Nährwertinformation

	Einheit	Wert (berechnet)	
		pro 100g	1 Portion (400g)
Brennwert / Energie	kJ	815	
Brennwert / Energie	kcal	195	
Fett	g	12,3	
- davon gesättigte Fettsäuren	g	1,3	
Kohlenhydrate	g	4,2	
- davon Zucker	g	2,3	
Ballaststoffe	g	4,4	
Eiweiß	g	14,6	
Salz	g	1,40	

Mikrobiologische Parameter

 Empfohlene Richt- und Warnwerte gemäß DGHM

Aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	1 x 10 ⁵	präsumtive Bacillus cereus [KbE/g]	1 x 10 ³
-------------------------------	---------------------	------------------------------------	---------------------



Formblatt Spezifikation

FB 4.2.1.1.02
Revisionsstufe: 3
Stand: 20.10.2022
Seite 3 von 4 Seiten

Mikrobiologische Parameter Empfohlene Richt- und Warnwerte gemäß DGHM

Enterobacteriaceae [KbE/g]	1×10^3	Salmonella [KbE/25 g]	negativ
Escherichia coli [KbE/g]	1×10^2	Listeria monocytogenes [KbE/g]	1×10^2
Koagulase-positive Staphylokokken [KbE/g]	1×10^3		

Allergene

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Anbau, Ernte, Transport, Lagerung, Herstellung, Verpackung usw.) die Möglichkeit einer technologisch unvermeidbaren oder zufälligen Kreuzkontamination nicht immer ausgeschlossen werden kann. Es ist daher nicht möglich, eine Garantie über die Abwesenheit aller kennzeichnungspflichtigen Allergene zu geben. Die angegebenen Informationen beruhen auf unser Allergenmanagement bei der Herstellung sowie den Auskünften unserer Lieferanten und werden bei uns nicht durch Analysen überprüft.

Allergen	enthalten	nicht enthalten	in Spuren möglich
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐	☒
- Weizen	☐	☐	☒
- Roggen	☐	☐	☐
- Gerste	☐	☐	☐
- Hafer	☐	☐	☒
- Dinkel	☐	☐	☒
- Kamut	☐	☐	☐
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	☐	☒	☐
Eier und Eierzeugnisse	☐	☒	☐
Fisch und Fischerzeugnisse	☐	☒	☐
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	☐	☒	☐
Soja und Sojaerzeugnisse	☐	☐	☒
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	☐	☒	☐
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐	☒
- Mandeln	☐	☐	☒
- Haselnüsse	☐	☐	☐
- Walnüsse	☐	☐	☐
- Cashewnüsse (Kaschunüsse)	☐	☐	☐
- Pecannüsse	☐	☐	☐
- Paranüsse	☐	☐	☐
- Pistazien	☐	☐	☐
- Macadamianüsse	☐	☐	☐
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	☒	☐	☐
Senf und Senferzeugnisse	☒	☐	☐
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	☐	☐	☒
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg als Schwefeldioxid angegeben	☐	☒	☐
Lupine und Lupineerzeugnisse	☐	☒	☐
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	☐	☒	☐

Höchstgehalte an Rückständen und bestimmte Kontaminanten

Untersucht werden nach Stichprobenplan Rückstände und Kontaminanten von Mineral Oil Hydrocarbons (MOH),



Höchstgehalte an Rückständen und bestimmte Kontaminanten

Schwermetalle wie Blei, Cadmium und Quecksilber, Nitrate und Nitrite, Quartäre Ammoniumverbindungen sowie Pflanzenschutzmittel (Wirkstoffspektrum GÖST 10.11.2019). Die Vorgaben der Höchstmengen der VO (EG) Nr. 1881/2006 und VO (EG) Nr. 396/2005 werden eingehalten.

Produktabbildung (Serviovorschlag)

Erstell- / Änderungsdatum:	28.04.2023	Version:	4
Änderungsgrund:	Änderungen Titel (Zusatz TK), Änderung Rohstoff SB-Hack, Änderung Nährwerte, Änderung Verkehrsbezeichnung und Produktbeschreibung. Entfernung V-Label.		
Freigabedatum:	28.04.2023	Namenskürzel:	MT
Wenn vereinbart, werden Änderungen, die Einfluss auf die hier gemachten Angaben haben, unaufgefordert und unmittelbar mitgeteilt.			
Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.			