

PRODUKTSPEZIFIKATION

Schälspargel

Produktionsbedingungen:

Anbau: konventioneller Freilandanbau inkl. Anbau unter Minitunneln

Erntezeitraum: April bis Mitte Juni

I. GÜTEEIGENSCHAFTEN

Allgemein:

- ganze Köpfe (nicht beschädigt, nicht angeschält)
- keine grünen Köpfe
- keine weichen Köpfe
- keine fauligen Köpfe, keine Faulstellen an Stangen
- sauber, frei von Fremdstoffen
- von frischem Aussehen und Geruch
- die Schnittflächen am Stangenende müssen frisch sein
- keine hohlen Stangen
- sauber geschält
- keine braunen Stellen
- frei von anormaler Feuchtigkeit
- frei von fremden Gerüchen und Geschmack

Beschaffenheit der Rohware:

Farbe: weiß, weiß/violett, violett

II. KALIBRIERUNG UND LÄNGE

Durchmessersortierung Rohware

- 14 – 18 mm
- 16 – 26 mm
- 26 – 32 mm

Andere Sortierungen gemäß Kundenabsprachen möglich.

Kalibrierung nach Schälen:

Maximale Abweichung im Durchmesser zwischen dünnster und stärkster Stange im Gebinde 6 mm (gemessen in der Mitte der Spargelstange)

Die Stangen dürfen nicht länger als 24 cm sein.

Die Enden müssen frisch und gerade geschnitten sein.

Die Schnittflächen dürfen keine braunen Stellen aufweisen.

III. VERPACKUNG:

- Frischebox mit Beutel (P-Plus-Folie), Inhalt: 2,5 kg, 3 kg, 4kg oder 5 kg (gemäß Absprache)
- 350 g MAP-Schale mit Schutzgas
- 500 g MAP-Schale mit Schutzgas
- 700 g MAP-Schale mit Schutzgas
- 1000 g MAP-Schale mit Schutzgas

MAP Schalen werden standardmäßig in Displaykartons geliefert. Andere Verpackungen sind auf Kundenwunsch möglich.

Verpackungen mit Produktberührung müssen neu und sauber sein.

Es gelten die aktuellen gesetzlichen Vorgaben.

IV. KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben aufweisen:

- Name und Anschrift des Packers / und oder Absenders
- Art des Erzeugnisses
- Ursprungsland wahlfrei
- Nettogewicht
- Größensortierung
- Farbsortierung
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- „L:“ + Name des Erzeugers oder Erzeugernummer oder Losnummer
-

V. LAGER- UND TRANSPORTTEMPERATUREN

Lagertemperaturen	+2 – +4 °C (5 kg lose)
	+2 – +8 °C (in Schalen verpackte Ware)
Transporttemperatur	+2 – +4 °C (5 kg lose)
	+2 – +8 °C (in Schalen verpackte Ware)

VI. MINDESTHALTBARKEITSDATUM

Rohware: Verwendung frischer Spargelstangen, die geeignet sind das angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum sicher zu erreichen.

3 kg / 5 kg Großverbraucherpackungen:

Das Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt bei 3 kg und 5 kg Großverbraucherpackungen 7 Tage ab Schäldatum, wobei der Schältag als Tag 1 zählt.

Für den Aufdruck des MHD ist der Erzeuger / Lieferant verantwortlich.

Die Auslieferung erfolgt mit einem Rest-MHD von mind. 4 Tagen, ein kürzeres Rest MHD bedarf der Zustimmung des Kunden.

Endverbraucherpackungen:

Das MHD beträgt 9 Tage ab Schäldatum (MAP Schalen), wobei der Schältag als Tag 1 zählt.

Die Auslieferung erfolgt mit einem Rest MHD von mind. 5 Tagen. Die Auslieferung von Ware mit einem kürzeren Rest MHD darf nur mit Genehmigung des Kunden erfolgen.

VII. LEBENSMITTELSICHERHEIT

Hygieneanforderungen:

Die Anforderungen der VO (EG) 852/2004 sind einzuhalten.

Zur Einhaltung der Lebensmittelsicherheit wird sichergestellt, dass:

- die Mitarbeiter saubere Kleidung, Einweghandschuhe die mind. nach jeder Pause, nach jedem Toilettengang und bei Bedarf gewechselt werden und Haarnetze tragen
- das Tragen von Schmuck verboten ist
- der Verzehr von Lebensmitteln, Genussmitteln oder Medikamenten in den Schäl-, Aufbereitungs-, Verpackungs- und Lagerbereichen verboten ist.
- ein Reinigungs- und Desinfektionsplan vorhanden ist, der mind. eine tägliche Desinfektion aller Maschinenteile, die mit dem Spargel in Berührung kommen können vorsieht. Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind für den Lebensmittelbereich zugelassen.
- ein Fremdkörpermanagement vorhanden ist
- die Mitarbeiter die mit dem Produkt umgehen vor Arbeitsaufnahme und mind. einmal jährlich in Bezug auf das HACCP System, Hygieneanforderungen, Reinigung, Infektionsschutz und Lebensmittelsicherheit geschult werden.
- alle relevanten Gesetze zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit eingehalten werden

Es besteht keine Kennzeichnungspflicht gemäß VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003.
Die in der Verordnung 396/2005 festgelegten Höchstmengen sind einzuhalten.

Es werden keine Zutaten verwendet.

Das Produkt enthält keine Allergene (gemäß VO (EG) 1169/2011).

IX. RÜCKSTELLMUSTER

Zu jeder Charge mind. jedoch einmal täglich sind Rückstellmuster (mind. 300 g) zu bilden und mind. bis Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums + 2 Tage aufzubewahren.

X. MIKROBIOLOGISCHE ANALYTIK

Folgende mikrobiologischen Werte müssen am Ende des MHD bei ordnungsgemäßer Lagerung eingehalten werden:

Präsumtive Bacillus cereus	< 500 KbE / g
Escherichia coli	< 100 KbE/g
Gesamtkeimzahl	< 50.000.000 KbE / g
Listeria monocytogenes	< 100 KbE / g
Salmonellen	< nn in 25 g
Hefen	< 100.000 KbE / g
Schimmel	< 1.000 KbE / g

XI. NÄHRWERTKENNZEICHNUNG gemäß LMIV (VO (EG) 1169/2011)

Eine Nährwertkennzeichnung ist gemäß LMIV (=VO (EG) 1169/2011) für geschälten Spargel nicht vorgeschrieben. Auf Kundenwunsch können folgende Nährwerte angegeben werden.

Werte je 100 g geschälter Spargel (nach Bundeslebensmittelschlüssel)

Brennwert	18 kcal / 76 kJ
Fett	0,20 g
gesättigte Fettsäuren	0,03 g
Kohlenhydrate	2,00 g
davon Zucker	2,00 g
Eiweis	2,00 g
Salz	0,01 g

XII. SONSTIGES

Die „Allgemeine Spezifikation für alle Produkte des Obst- und Gemüsebaus“ sind einzuhalten.
Abweichungen im Einzelfall müssen der OGA / OGV mitgeteilt und von der OGA / OGV genehmigt werden.