www.melzer-tk.de
info@melzer-tk.de

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

Spezifikation – Verkauf

4429 Erdbeeren 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
Woock, Tanja	Assistenz QM	tanja.woock@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 Erdbeeren
- 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: Erdbeeren
Zusatzstoffe i.d.R.: keine

Farbe: rot
Geschmack: fruchtig
Geruch: arttypisch
Kaliber: unkalibriert
Konsistenz: leichte weiche Struktur

Zubereitungshinweis: /

Abpackung: 1 x 10 kg
Palettenfaktor i.d.R.: 630 kg

EAN-Code: Karton 4009042044290

Version:	Ersteller:	Erstellt am:	Prüfer:	Geprüft am:	Gültig ab:	Pfad:
5	Oliver Schaller	02.09.2014	Fischer Marlen	02.09.2014	02.09.2014	Qualitätsmanagement → Verkaufsspezifikationen (Formversion 6)

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:

mechanisch beschädigte oder deformierte Früchte:	max. 40%
vereiste, bereifte Früchte:	max. 10%
nicht ganz ausgereifte Früchte:	max. 20%
überreife Früchte:	max. 20%
Früchte mit Kelchresten, sonstige pflanzliche Verunreinigungen:	max. 15%
halbe Früchte oder Bruch:	max. 15%

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

Lagerbedingung gemäß TLMV

Herkunft: Der Ursprung des Produktes orientiert sich an dem auf dem Markt vorhandenen Angebot, an der Verfügbarkeit oder an den mit dem Kunden vereinbarten vertraglichen Anforderungen.
i.d.R.: Polen, Serbien, Bulgarien
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: 09/2014)

Brenn- und Nährwerte Big 8 / 100 g essbarem Artikel

Energie – Brennwert [kJ] (inkl. zusätzlich eingerechneter Ballaststoffe)	149
Energie – Brennwert [kcal] (inkl. zusätzlich eingerechneter Ballaststoffe)	35
Fett [g]	0,40
davon gesättigte Fettsäuren [g]	0,03
Kohlenhydrate [g]	5,51
davon Zucker [g]	5,41
Eiweiß [g]	0,82
Salz [g] (natürlicherweise enthalten)	0,00
BE	0,46

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

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 Richtlinie 2003/89/EG Anhang 3a einschließlich 2006/142/EG & 2007/68/EG

Allergene:	**Ja**	**Nein**
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X
Eier und Eiererzeugnisse		X
Fisch und Fischerzeugnisse		X
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X
Soja und Sojaerzeugnisse		X
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)		X
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X
Senf und Senferzeugnisse		X
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		X
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 1 mg/l, als SO_2 angegeben		X
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		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
Schalenfrüchte / Nüsse		X
Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss		X
Sellerie		X
Senf		X
Sesam		X
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO_2		X
Lupine		X
Weichtiere		X
Laktose		X
Kakao		X
Glutamat		X
Hühnchenfleisch		X
Coriander		X
Mais		X
Gemüse		X
Rind, Schwein		X
Karotte		X

3. GVO

Nach bestem Wissen kann bestätigt werden, dass das Produkt ohne gentechnisch veränderte Bestandteile im Sinne der EU-Verordnungen (insbesondere die RL 2001/18/EG sowie EU-VO 1829/2003, 1830/2003, 1981/2006 & 298/2008) zur Zulassung, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit produziert wird und somit keiner entsprechenden Kennzeichnungspflicht unterliegt.

4. Mikrobiologie

Unsere Lieferanten werden aufgefordert zu bestätigen, gesetzlich vorgeschriebene mikrobiologische Grenzwerte einzuhalten. Orientiert wird sich hierbei an den EU-Verordnungen 2073/2005, 1441/2007 & 365/2010.
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

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

Unsere Lieferanten bzw. deren Vorlieferanten werden aufgefordert, Rückstandshöchstmengen gemäß geltender Gesetzgebung einzuhalten.

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

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

Unsere Lieferanten werden aufgefordert zu bestätigen, dass das Produkt nicht mit ionisierenden und ultravioletten Strahlen behandelt ist und Höchstwerte einer möglichen Radioaktivität gemäß geltendem deutschen und europäischen Recht (insbesondere die EU-Verordnung 733/2008 sowie ihrer Änderungen) eingehalten werden.

7. Detektierung

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

8. Verpackung

Unsere Lieferanten werden aufgefordert, Verpackungsmaterialien zu verwenden, 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, eingestretchten 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 02.09.2014

melzer
Melzer Tiefkühlkost GmbH
Zedtwitzer Straße 30 · 95030 Hof
Postfach 1708 · 95016 Hof
Tel: 0049 (0)9281 8303-0
Fax: 0049 (0)9281 8303-50

i. A. Marlen Fischer
- Leitung QM -

Version:	Ersteller:	Erstellt am:	Prüfer:	Geprüft am:	Gültig ab:	Pfad:
5	Oliver Schaller	02.09.2014	Fischer Marlen	02.09.2014	02.09.2014	Qualitätsmanagement → Verkaufsspezifikationen (Formversion 6)