

Produktspezifikation

1. ARTIKEL:

TK-Waldpilzmischung / Artikel Nr.: 13001

2. EAN-CODES:

Beutel: 4021714130018

Karton: 4021714300091

3. QUALITÄTSMERKMAL / BESCHREIBUNG:

Austernseitlinge, Butterpilze, Maronenröhrlinge, Rotkappen, Egerlinge, Pfifferlinge, Steinpilze ausreichend geputzt, gewaschen, geschnitten, Pfifferlinge blanchiert, IQF schockgefrostet, im Mengenverhältnis lt. Zutatenliste gemischt.

3.1. Zutaten: Austernseitlinge 30%, Butterpilze 30%, Maronenröhrlinge 10%, Rotkappen 10%, Egerlinge 10%, Pfifferlinge 5%, Steinpilze 5%.

Toleranz Mischungsverhältnis der einzelnen Komponenten +/- 5 %

3.2. Farbe: arttypisch für die Mischung bzw. für die Komponenten

3.3. Geschmack: arttypisch, mild nach Pilzen, nicht beißend, nicht bitter

3.4. Geruch: arttypisch angenehm nach Pilzen

3.5. Kaliber: Austernseitlinge Stücke 2-4 cm, Butterpilze, Maronenröhrlinge, Rotkappen und Steinpilze geschnitten, Pfifferlinge ganz und geschnitten.

3.6. Konsistenz: fest, nach dem Auftauen leicht geschwächt

3.7. Lagerung: bei mindestens -18°C

3.7. Haltbarkeit: mindestens 12 Monate ab Lieferdatum, MHD 24 Monate ab Verpackungsdatum

3.8. Ursprung: China, Chile, Polen, Russland, Rumänien

4. BEURTEILUNG:

Bei einem repräsentativ gezogenen Muster dürfen folgende Toleranzgrenzen nicht überschritten werden.

- | | |
|------------------------------|-----------|
| - Pilze mit Putzfehler | max. 8 % |
| - Stücke >/< als Nennvolumen | max. 10 % |
| - gestochene Pilze | max. 15 % |
| - pflanzliche Bestandteile | max. 3 % |
| - Sandgehalt | max. 1 % |

5. ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN:

- hergestellt aus sauberer, gesunder, frischer Rohware
- optimale Konsumreife
- erntefrisch IQF schockgefrostet
- ohne Gefrierband
- ohne Reif / Eis
- ohne Fremdkörper
- frei von Krankheitserregern und Schimmel
- Temperatur bei Lagerung und Transport mind. -18°C
- Kühlkette darf nicht unterbrochen werden

6. Mikrobiologische ANFORDERUNGEN

- | | |
|-----------------------------|--------------|
| - Aerobe mesophile Keimzahl | < 10(7) |
| - Enterobacteriaceae | < 10(5) |
| - Escherichia coli | < 10(2) |
| - Staphylococcus aureus | < 10(3) |
| - Salmonellen | neg. in 25 g |
| - Listeria monocytogenes | neg. in 25 g |

7. Chem./Phys.-Eigenschaften

- Pestizidrückstände, gemäß der jeweils gültigen Fassung der EG-VO 396/2005
- Schwermetalle, gemäß der jeweils gültigen Fassung der EG-VO 466/2001

Erstellt: (QM)	Geprüft: (QMB)	Freigegeben: (GF)
Datum: 31.05.2013	Datum: 31.05.2013	Datum: 03.06.2013

Produktspezifikation

8. Angaben zur Verwendung

- Nur im vollständig gegarten Zustand verzehren
- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

9. Nährwertangaben

Durchschnittswerte pro 100g Produkt:

Brennwert	154 kJ / 37 kcal	
Kohlenhydrate	0,8	g
davon Zucker	0,3	g
Eiweiß	4,3	g
Fett	0,4	g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1	g
Ballaststoffe	6,5	g
Salz (Natrium)	0,03 (0,01)	g
Wasser	87,0	g
Alkohol	0,0	g

10. Allergene

Folgende Allergene und unverträglichkeiten auslösende Stoffe sind nicht enthalten, eine Kreuzkontamination ist ausgeschlossen.

-Nach EU-Einstufung:

- Glutenhaltiges Getreide u. –Erzeugnisse
- Krebstiere u. –Erzeugnisse
- Eier u. –Erzeugnisse
- Fisch u. –Erzeugnisse
- Erdnüsse u. –Erzeugnisse
- Soja u. –Erzeugnisse
- Milch u. –Erzeugnisse einschl. Laktose
- Schalenfrüchte (Nüsse) u. –Erzeugnisse
- Sellerie u. –Erzeugnisse
- Senf u. –Erzeugnisse
- Sesamsamen u. –Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite
- Weichtiere u. -Erzeugnisse
- Lupinen u. –Erzeugnisse and derivatives

- Nach Alba-Liste:

Kuhmilchprotein, Laktose, Hühnerei, Sojaprotein Sojaöl, Gluten, Weizen, Roggen, Rind, Schwein, Huhn, Fisch, Schalen- und Krebstiere, Mais, Kakao, Hefe, Hülsenfrüchte, Nüsse, Nussöl, Erdnuss, Erdnussöl, Sesamöl, Glutamat, Sulfit, Benzoesäure und PHB, AZO-Farbstoffe, Zimt, Vanillin, Koriander, Sellerie, Doldenblütler.

- Das Produkt ist glutenfrei (<20ppm)
- Das Produkt ist laktosefrei (<0,1g/100g)

11. Verunreinigungen/Fremdkörper im Produkt

- Das Produkt wird metalldetektiert, Empfindlichkeit FE 2,1mm / Non FE 2,5mm / Edelstahl 2,7mm
- Siebung, Visuelle Kontrolle

12. Radioaktive Kontamination

Der Grenzwert von 600 Bq/kg Cs-137 ist mit Sicherheit unterschritten.

Erstellt: (QM)	Geprüft: (QMB)	Freigegeben: (GF)
Datum: 31.05.2013	Datum: 31.05.2013	Datum: 03.06.2013

Stahl Wild, Pilz und Waldfrüchte GmbH Industriestr. 1 92439 Bodenwöhr	Formblatt	 Seite - 3 - von 3
	Produktspezifikation	

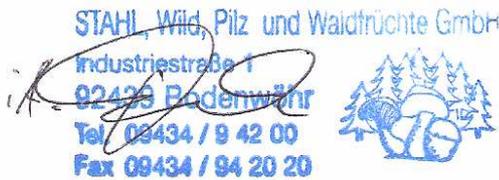
13. Erklärung zu gentechnisch veränderten Organismen (GVO)

Das Produkt ist gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates von 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln **nicht** kennzeichnungspflichtig.

14. Konformität mit dem Lebensmittelrecht

Die gelieferten Produkte einschließlich ihrer Verpackung entsprechen den jeweils geltenden deutschen und EU-rechtlichen Vorschriften und der jeweiligen Verkehrsauffassung, insbesondere den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches. Sie sind unter einwandfreien Bedingungen sowie mit der erforderlichen Sorgfalt und unter Anwendung der erforderlichen Hygiene und Qualitätskontrollen hergestellt und behandelt worden.

Stahl Wild Pilz und Waldfrüchte GmbH
 Industriestr. 1
 92439 Bodenwöhr



Georg Frank

Erstellt: (QM)	Geprüft: (QMB)	Freigegeben: (GF)
Datum: 31.05.2013	Datum: 31.05.2013	Datum: 03.06.2013