

| | | |
|---|---|--|
|  | Tiefkühlspezialitäten Vogel Qualitätsmanagement | erstellt von:  |
| Vers. 04.12.2017 PS 04-10.02 | Produktspezifikation | Seite 1 von 4 |

1. Angaben zum Produkt

| | |
|--|---|
| Produktbezeichnung: | Zigeunerspieß |
| Bezeichnung des Lebensmittels (Verkehrsbezeichnung) | Zigeunerspieß / Schaschlik |
| Artikelnummer | 530 |
| Sensorik | Aussehen: bunter Fleischspieß Geruch: arttypisch Geschmack: nach Fleisch / Gemüse |
| Füllmenge | 20 Stück oder nach Kundenwunsch |
| Verpackung | Folie /Karton : Europalette 80 KRT. |
| Atmosphäre (Vakuum, Schutzgas) | Tiefgekühlt |
| Lagerbedingungen | - 18° C |
| Verwendungshinweise | Nach dem Auftauen sofort verbrauchen, auf über 75°C durchgaren. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Mindesthaltbarkeitsdatum <input type="checkbox"/> Verbrauchsdatum | 12 Monate |
| Zutatenverzeichnis gemäß LMIV | Schweinefleisch aus der Keule, ca. 55%, Zwiebel, Paprika, ger. Bauch (Kochsalz Konservierungsstoff: Natriumnitrit) Rauch. |

2. Produktfoto

| | | |
|---|---|--|
|  | Tiefkühlspezialitäten Vogel Qualitätsmanagement | erstellt von:  |
| Vers. 04.12.2017 PS 04-10.02 | Produktspezifikation | Seite 2 von 4 |

3. Nährwerte pro 100g

| | | |
|---|------|-----|
| | 120 | 494 |
| Brennwert [kJ/ kcal] | | |
| Fett [g/100g] | 5,8 | |
| davon gesättigte Fettsäuren [g/100g] | 1,5 | |
| Kohlenhydrate [g/100g] | 3,6 | |
| davon Zucker [g/100g] | 2,2 | |
| Eiweiß [g/100g] | 13,2 | |
| Salz [g/100g] | 0,5 | |

4. Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für rohe oder teilgegart TK-Fertiggerichte (DGHM 7.2)

| | Richtwert [KBE/g] | Warnwert [KBE/g] |
|------------------------------------|-------------------|---------------------------|
| Escherichia coli | 1×10^2 | 1×10^3 |
| Staphylokokken (koagulase-positiv) | 1×10^2 | 1×10^3 |
| Salmonellen | - | nicht nachweisbar in 25 g |
| Listeria monocytogenes | - | 1×10^2 |
| Bacillus cereus | 5×10^2 | 1×10^3 |

| | | |
|---|---|--|
|  | Tiefkühlspezialitäten Vogel Qualitätsmanagement | erstellt von:  |
| Vers. 04.12.2017 PS 04-10.02 | Produktspezifikation | Seite 3 von 4 |

5. Allergene

| | Ja | Nein | in Spuren möglich |
|---|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Wenn ja, welches: Weizen</i> | <input type="checkbox"/> | x | <input type="checkbox"/> |
| Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Wenn ja, welche:</i> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Schwefeldioxid und Sulfite als SO ₂ (> 10mg/kg bzw. 10mg/l) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

6. Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Das vorliegende Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Lebensmittelzutaten, Zusatzstoffe oder sonstige Stoffe (Aromen, technische Hilfsstoffe) im Sinne des in der europäischen Union geltenden Rechts.

7. Lebensmittelverfälschung und -betrug

Die Herstellung und Lagerung der Produkte erfolgen in den Betriebsgebäuden der Fa. Tiefkühlspezialitäten Vogel. Dabei sind die Lieferanten und die Lieferwege der Rohmaterialien durchgängig und vollständig bekannt.

Während des Transports der Rohware aber auch der Endprodukte sind die LKWs gegen unerlaubten Zugriff geschützt.

| | | |
|---|---|--|
|  | Tiefkühlspezialitäten Vogel Qualitätsmanagement | erstellt von:  |
| Vers. 04.12.2017 PS 04-10.02 | Produktspezifikation | Seite 4 von 4 |

Der Transport der Fertigware erfolgt über Transthermos (Nagel Group, IFS Logistics zertifiziert).

Die eingehenden Rohwaren werden bei Wareneingang kontrolliert. Hier wird insbesondere ein Augenmerk auf mögliche Verfälschungen bzw. Betrug gelegt. Darüber hinaus werden Rohwaren und Endprodukte nach einem Stichprobenplan von einem akkreditierten Labor analysiert.

Das Risikopotenzial einer Lebensmittelverfälschung des Endprodukts z.B. durch Einbringen unerlaubter Substanzen und/oder Beschädigung des Verpackungsmaterials, ist aufgrund der Beschaffenheit der Endprodukte (Tiefkühlware) als sehr gering einzustufen.

Werden aufgrund zu geringer Lagerkapazität Produkte ausgelagert, erfolgt dies in Zusammenarbeit mit einem IFS-zertifizierten Betrieb.

Die Fa. Tiefkühlspezialitäten Vogel verfügt über ein Qualitätsmanagementsystem auf Grundlage eines HACCP-Konzepts und ist nach dem Standard IFS Global Markets zertifiziert.

8. Allgemeine lebensmittelrechtliche Anforderungen

Bei dem vorliegenden Produkt handelt es sich um ein Lebensmittel im Sinne des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB) sowie dessen Folgeverordnungen in der aktuell gültigen Fassung.

Die Deklaration des Produktes entspricht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Vorgaben. Chemische und mikrobiologische Untersuchungen werden zusätzlich von externen, anerkannten, akkreditierten Laboratorien durchgeführt.

Freiwillige hygienische Selbstkontrollen werden ebenfalls durch ein externes, akkreditiertes Institut durchgeführt und dokumentiert.

| | Erstellt | Geprüft | Freigegeben |
|------------------|----------------|---------|-------------|
| Datum 04.12.2017 | Vogel Reinhold | | |
| Unterschrift | Vogel Reinhold | | |