

Spezifikation – Verkauf

2210 Champignons pan. vorfrittiert 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
Hacker, Nadja	Assistenz QM	nadja.hacker@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 Champignons pan. vorfrittiert
- frei rollend bis klebend
- vorfrittiert
- hergestellt aus sauberer, frischer, gesunder Rohware
- optimale Konsumreife

Das Produkt darf nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden.

Zutaten gemäß LMKV, LMIV: Champignons (51%), angereichertes Mehl (Weizenmehl, Clacium, Eisen, Niacin, Thiamin), Pflanzenöl (Sonnenblumenöl, Oliven- und Rapsöl), Kartoffeldextrin, Kartoffelstärke, Ei-Albumin, Salz, Hefe, Zucker, Backtriebmittel: E450 und E500, schwarzer Pfefferextr

Zusatzstoffe i.d.R.: Diphosphat E450, Natriumcarbonat E500

Farbe: Champignons hell- cremefarben- gelblich- bräunlich, mit dunklen Lamellen;
Panade hellbraun

Geschmack: kräftig nussig

Geruch: arttypisch

Kaliber: Ø ca. 25 mm bis 45 mm

Konsistenz: abhängig von der thermischen Zubereitungsart
Eigenwasseranteil von Champignons ca. 90%,
dunkle Lamellen stellen keinen Mangel dar

Zubereitungshinweis: Friteuse 180 °C ca. 4 min., Ofen 225°C ca. 12 min., Produkt vor Verzehr leicht abkühlen lassen

Abpackung: 2 x 2,5 kg

Palettenfaktor i.d.R.: 540 kg

EAN-Code: Karton 4009042022106
Beutel 4009042222100

Seite 1 von 5

Version:	Ersteller:	Erstellt am:	Prüfer:	Geprüft am:	Gültig ab:	Pfad:
2	Oliver Schaller	27.07.2015	Fischer Marlen	27.07.2015	27.07.2015	Qualitätsmanagement → Verkaufsspezifikationen (Formversion 7)

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:

Abweichungen Kaliber < 25 > 45 mm:	max. 20%
Bruch oder halbe Köpfe:	max. 10%
Köpfe mit beschädigter Panade:	max. 30%

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.: Niederlande
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:
Angaben des Lieferanten

Brenn- und Nährwerte Big 8 / 100 g essbarem Artikel

Energie – Brennwert [kJ] (inkl. zusätzlich eingerechneter Ballaststoffe)	734
Energie – Brennwert [kcal] (inkl. zusätzlich eingerechneter Ballaststoffe)	173
Fett [g]	7,40
davon gesättigte Fettsäuren [g]	0,80
Kohlenhydrate [g]	20,90
davon Zucker [g]	1,20
Eiweiß [g]	4,80
Salz [g] (natürlicherweise enthalten)	0,90
BE	1,74

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

Seite 2 von 5

Version:	Ersteller:	Erstellt am:	Prüfer:	Geprüft am:	Gültig ab:	Pfad:
2	Oliver Schaller	27.07.2015	Fischer Marlen	27.07.2015	27.07.2015	Qualitätsmanagement → Verkaufsspezifikationen (Formversion 7)

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 LMIV

Allergene:	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 1 mg/l, als SO ₂ angegeben		X
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		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
Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss		X
Sellerie		X
Senf		X
Sesam		X
Schwefeldioxid und Sulfide (E220 bis E228)		X
Lupine		X
Weichtiere		X
Laktose		X
Kakao		X
Glutamat		X
Hähnchenfleisch		X
Coriander		X
Mais		X
Hülsenfrüchte (Leguminosen)		x
Rind-, Schweinefleisch		X
Karotte		X

Seite 3 von 5

Version:	Ersteller:	Erstellt am:	Prüfer:	Geprüft am:	Gültig ab:	Pfad:
2	Oliver Schaller	27.07.2015	Fischer Marlen	27.07.2015	27.07.2015	Qualitätsmanagement → Verkaufsspezifikationen (Formversion 7)

3. GVO

Nach bestem Wissen kann bestätigt werden, dass das Produkt ohne gentechnisch veränderte Bestandteile im Sinne der EU-Verordnungen (insbesondere EU-VO 1829/2003 und seiner Änderungen) 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 der EU-Verordnung 2073/2005 und seinen Änderungen . 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.

Seite 4 von 5

Version:	Ersteller:	Erstellt am:	Prüfer:	Geprüft am:	Gültig ab:	Pfad:
2	Oliver Schaller	27.07.2015	Fischer Marlen	27.07.2015	27.07.2015	Qualitätsmanagement → Verkaufsspezifikationen (Formversion 7)

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

7. Detektierung

Die Ware ist grundsätzlich metall-, partiell auch laser-, sortersortiert 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, eingestreckten Euro-Paletten.

Jene Verkaufsverpackung, welche eine dem deutschen Endkunden vergleichbare Anfallstelle erreicht, ist gemäß Verpackungsverordnung bei einem dualen System lizenziert.

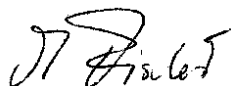
9. Rückverfolgbarkeit

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 27.07.2015

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 -

Seite 5 von 5

Version:	Ersteller:	Erstellt am:	Prüfer:	Geprüft am:	Gültig ab:	Pfad:
2	Oliver Schaller	27.07.2015	Fischer Marlen	27.07.2015	27.07.2015	Qualitätsmanagement → Verkaufsspezifikationen (Formversion 7)