

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

1. Angaben zum Produkt

Produktbezeichnung:	Kohlroulade gegart
Bezeichnung des Lebensmittels (Verkehrsbezeichnung)	Kohlroulade
Artikelnummer	510
Sensorik	Aussehen: gewickelte Roulade Geruch: arttypisch Geschmack: nach Kohl
Füllmenge	30 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	Weißkohl 55%, Schweinefleisch 20%, Hühnereiweiß , Weißbrotbröckchen (Weizenmehl , Salz, Hefe) Zwiebel, Kochsalz, Gewürze(Sellerie), Kräuter,

2. Produktfoto

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

3. Nährwerte pro 100g

	466	106
Brennwert [kJ/ kcal]		
Fett [g/100g]	4,6	
davon gesättigte Fettsäuren [g/100g]	2,4	
Kohlenhydrate [g/100g]	7,9	
davon Zucker [g/100g]	3,5	
Eiweiß [g/100g]	7,5	
Salz [g/100g]	0,95	

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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		