



## Qualitätsbeschreibung

|                             |        |         |
|-----------------------------|--------|---------|
| <b>Produktspezifikation</b> | Seite: | 1 von 1 |
|-----------------------------|--------|---------|

### A. Produktbezeichnung:

|                                    |             |            |
|------------------------------------|-------------|------------|
| <b>Frisee fein gebleicht, 250g</b> | Artikel Nr. | <b>134</b> |
|------------------------------------|-------------|------------|

### B. Technologische Spezifikation:

|     |  |  |               |  |
|-----|--|--|---------------|--|
| 1.  | Produktgruppe/-art:  | Gemüse frisch vorbereitet  | EAN:          |  |
| 2.  | Herkunftsregion/-land:   | Deutschland (Frankreich im Winter)   | 4032678001344 |  |
| 3.  | Produktbeschreibung (Zustand):   | gezapft, frisch, küchenfertig<br>Gelbanteil mindestens 60%   |               |  |
| 4.  | Zusammensetzung/Zutatenliste:  | Frisee fein  |               |  |
| 5.  | Bestimmungsgemäßer Gebrauch:   | Verzehr ohne vorherigen Waschen durch Endverbraucher üblich  |               |  |
| 6.  | Verpackung/Verpackungseinheiten  | PPOCC, Schwarz/Gold mit Anti-Fog + Laser ; 590mm, 35 µm; VPE 4 x 250g<br>Unter Schutzatmosphäre verpackt                                   |               |  |
| 7.  | Kennzeichnung gemäß LMKV:  | <b>Kennzeichnung entspricht gesetzlicher Vorgabe (LMKV) in der aktuellen Fassung</b>   |               |  |
| 8.  | Gewicht/Kaliber (zzgl. Toleranz +/-):  | 250g (+/- 3%)  |               |  |
| 9.  | Lager- und Vertriebsbedingungen (Temperaturbereich, Atmosphäre etc.):            | 2°C – 7°C bei Anlieferung und Lagerung   |               |  |
| 10. | Verkehrsbezeichnung gemäß Deklaration des Herstellers (falls abweichend von A.): |  |               |  |
| 11. | Haltbarkeit (MHD, Verbrauchsfrist) gemäß Deklaration des Herstellers:            | 6 Tage ab Produktion   |               |  |
| 12. | Garantierte Restlaufzeit ab Wareneingang:  | 4 Tage   |               |  |
| 13. | Gen-modifizierte Lebensmittel  | <b>Das Produkt enthält keine nach Verordnung VO 1829/2003 bzw. VO 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen gentechnisch veränderten Zutaten</b> |               |  |
| 14. | Allergene (gemäß Anlage 3 LMKV)  | keine  |               |  |
| 15. | Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (gemäß Zusatzstoffzulassungs VO- ZZuLV)    | keine  |               |  |

### C. Analytische Spezifikation:

|     |                                    |   |
|-----|------------------------------------|---|
| 1.  | Farbe:                             | arteigen  |
| 2.  | Form/Zuschnitt:                    | geschnitten   |
| 3.  | Geruch:                            | arteigen, frisch  |
| 4.  | Geschmack:                         | bissfest, frisch  |
| 5.  | Konsistenz/Beschaffenheit:         | arteigen, frisch  |
| 6.  | pH-Wert (zzgl. Toleranz +/-):      | 5,5 bis 7,5   |
| 7.  | Nährwertangaben gemäß Deklaration: |   |
| 8.  | Chemisch-physikalische Kriterien:  | Nitrate und sonstige Kontaminanten:<br>Es gelten die in der Kontaminaten- Höchstgehalte- verordnung festgelegten Höchstgehalte,<br><br>Rückstände von Pflanzenschutzmitteln:<br>Es gilt die jeweils gültige Fassung der Rückstandshöchstmengeverordnung |
| 9.  | Mikrobiologische Kriterien:        | VO (EG) über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel in der aktuellen Fassung bzw. Richt- und Warnwerte lt. DGHM  |
| 10. | <b>Bemerkungen:</b>                |   |

|                                      |                        |     |            |
|--------------------------------------|------------------------|-----|------------|
| <b>Erstellt am: 07. Februar 2006</b> | Erstellt durch: uk     | am  | 07.02.2006 |
| GD                                   | Aktualisiert durch: am | am: | 18.07.2013 |
| (ohne Unterschrift gültig)           | Genehmigt durch: gd    | am: | 04.10.2011 |