



Qualitätsbeschreibung

Produktspezifikation	Seite:	1 von 1
-----------------------------	--------	---------

A. Produktbezeichnung:

Frisee fein gebleicht, 250g	Artikel Nr.	134
------------------------------------	-------------	------------

B. Technologische Spezifikation:

1.	Produktgruppe/-art:	Gemüse frisch vorbereitet	EAN:	
2.	Herkunftsregion/-land:	Deutschland (Frankreich im Winter)	4032678001344	
3.	Produktbeschreibung (Zustand):	gezapft, frisch, küchenfertig 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 Unter Schutzatmosphäre verpackt		
7.	Kennzeichnung gemäß LMKV:	Kennzeichnung entspricht gesetzlicher Vorgabe (LMKV) in der aktuellen Fassung		
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	Das Produkt enthält keine nach Verordnung VO 1829/2003 bzw. VO 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen gentechnisch veränderten Zutaten		
14.	Allergene (gemäß Anlage 3 LMKV)	keine		
15.	Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (gemäß Zusatzstoffzulassungs VO- ZZuIV)	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: Es gelten die in der Kontaminaten- Höchstgehalte- verordnung festgelegten Höchstgehalte, Rückstände von Pflanzenschutzmitteln: Es gilt die jeweils gültige Fassung der Rückstandshöchstmengenverordnung
9.	Mikrobiologische Kriterien:	VO (EG) über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel in der aktuellen Fassungbzw. Richt- und Warnwerte lt. DGHM
10.	Bemerkungen:	

Erstellt am: 07. Februar 2006	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