



**Obst- und Waldfrüchtegroßhandel
Import - Export von Industrie-Rohwaren**

Zertifiziert nach IFS und BIO



FRITZ OSWALD GMBH
Maierhof 48
A-8443 Gleinstätten
Tel: +43 3457 2237, Fax: Dw 78
office@obst-oswald.at
www.obst-oswald.at

Produktnr: 1008
Produktname: TK Zwetschken
Produktfoto:



Produktbeschreibung: IQF, freirollend, hergestellt aus sauberer, gesunder Rohware

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

Sensorik:

Aussehen: handgeschnitten

Geruch: arttypisch

Geschmack: arttypisch

Kaliber: 0

Konsistenz: im aufgetauten Zustand ausreichende Stabilität gegen mechanische und thermische Beanspruchung (charakteristischer „BISS“)

Sonstiges: -

Zugelassene Toleranzgrenzen bei einem repräsentativ gezogenen Muster:

Anteil an unreifen Früchten	2%
Anteil mechanisch beschädigte Früchte	1%
Anteil von fruchteigenen Fremdstoffen (Stiele, Blätter, Kelche; Kerne)	2%
Anteil von fruchtfremden Fremdstoffen	1%
Farbabweichung	2%

Transport- u. Lagerbedingungen: bei mind. -18°C

Restlaufzeit bei entsprechenden Transport- u. Lagerbedingungen

Restlaufzeit ab Produktion: 25 Monate

Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung 12 Monate

	Verpackung
GVE	Anzahl GVE/Palette
1x25 kg	30 Stk
1x10kg	72 Stk
4x2,5kg	50 Stk
2x2,5kg	110 Stk
8x1kg	60 Stk
5x1kg	n.V.
Sonderverpackung	n.V.

Nährwerte je 100g

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 unterliegen:

Die nachfolgenden Daten werden nach bestem Wissen und Gewissen geprüft, bzw. unverändert aus dem BLS zur Anzeige gebracht. Wir weisen darauf hin, dass wir weder Richtigkeit garantieren noch die Brauchbarkeit für bestimmte Zwecke. In jedem Fall schließen wir Haftung und Gewährleistung, soweit gesetzlich zulässig, aus.

Energie lt. LMIV	49,3 kcal
Brennwert lt. LMIV	208,6 kJ
Fett davon:	0,1 g
gesättigte Fettsäuren	0,0 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	0,0 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate davon:	9,2 g
Zucker	9,2 g
Ballaststoffe	2,4 g
Eiweiß	0,6 g
Salz	0,0 g
BE	0,80

Allergie- und stoffwechselkrankheitsrelevante Inhaltsstoffe bzw. durch den Herstellungsprozess bedingte, möglicherweise enthaltene Spuren: *

*laut VO 1169/2011 inkl. allen Folgeverordnungen

glutenhaltiges Getreide u. -erzeugnisse	nn
Krebstiere u. -erzeugnisse	nn
Eier u. Eierzeugnisse	nn
Fisch u. Fischerzeugnisse	nn
Erdnüsse u. -erzeugnisse	nn
Soja u. -erzeugnisse	nn
Milch u. -erzeugnisse (einschließlich Lactose)	nn
Schalenfrüchte u. -erzeugnisse	nn
Sellerie u. -erzeugnisse	nn
Senf u. -erzeugnisse	nn
Sesamsamen u. -erzeugnisse	nn
Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂ angegeben.	nn
Lupine und Lupinenerzeugnisse	nn
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	nn

Gentechnik

Hiermit bestätigen wir Ihnen, dass das an Sie gelieferte Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand kein gentechnisch verändertes Erbgut enthält und auch nicht aus gentechnisch veränderten Rohwaren hergestellt ist.

Das Produkt zieht keine Deklarationspflicht im Rahmen der EG Verordnung Nr. 49/2000, 1139/98 und 50/2000 bzw. nach der Verordnung (EG) 1829/2003 „über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel“ sowie der Verordnung (EG) 1830/2003 „über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln“ und der daraus abgeleiteten Verordnung, die nach ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt in Kraft tritt und die bisher geltenden Verordnungen ersetzt, nach sich.

Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffen und Aromen.

Mikrobiologie

Hiermit bestätigen wir die Einhaltung der EU-Verordnung 2073/2005 einschließlich deren Änderungen.

Die Freiheit von pathogenen Stoffen und Mikroorganismen wird angestrebt

Unsere Ware wird unter Beachtung der folgenden mikrobiologischen Richtwerte gehandelt:

Parameter	Einheit	Richtwert /Warnwert
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KbE/g	1.000.000/10.000.000
Enterobacteriaceae	KbE/g	10.000/100.000
Escherichia coli	KbE/g	100/1.000
Hefen	KbE/g	10.000/100.000
Schimmelpilze	KbE/g	1.000/100.000
Salmonella	In 25 g	- /Nicht nachweisbar
Listeria monocytogenes	KbE/g	-/100

Muster unserer Ware werden regelmäßig mikrobiologisch analysiert.

Mikrobiologische Gutachten können auf Anforderung vom Kunden 14 Tage vor Auslieferung in Auftrag gegeben werden, soweit eine Untersuchung möglich und Kapazitäten im Labor vorhanden sind. Die Kosten hierfür trägt der Kunde.

Rückstände & Kontaminanten

Hiermit bestätigen wir die Einhaltung der Grenzwerte für Pestizide gemäß EU-Verordnung 396/2005 einschließlich deren Änderungen sowie für Kontaminanten gemäß 1881/2006 einschließlich seiner Änderungen.

Muster unserer Ware werden laut Monitoringplan auf Pestizide, partiell auch auf Kontaminanten untersucht.

Rückstandsanalysen können auf Anforderung vom Kunden 14 Tage vor Auslieferung in Auftrag gegeben werden, soweit eine Untersuchung möglich und Kapazitäten im Labor vorhanden sind. Die Kosten hierfür trägt der Kunde.

Bestrahlung

Unser Produkt ist nicht mit ionisierenden und ultravioletten Strahlen behandelt und Höchstwerte einer möglichen Radioaktivität gemäß geltendem europäischen Recht (insbesondere die EU-Verordnung 733/2008 sowie ihrer Änderungen) werden eingehalten.

Verpackung

Hiermit bestätigen wir, dass produktberührende Verpackungsmaterialien verwendet werden, die den gesetzlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung und dem österreichischen und europäischen Recht, insbesondere der EU-Verordnung 1935/2004, 2023/2006 & 10/2011 sowie deren Änderungen entsprechen und für den sachgerechten Gebrauch für Lebensmittel geeignet sind.

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.

Allgemeine Erklärung

Die Handhabung des Produktes erfolgt nach GMP/HACCP-Grundsätzen, sodass nach menschlichem Ermessen alle Maßnahmen zur Fremdkörpervermeidung getroffen wurden.