

PRODUKT-SPEZIFIKATION

1. Bezeichnung des Produktes

Sachbezeichnung (nach LMV)	Steinpilze / boletus edulis tiefgefroren
Handelsübliche Bezeichnung	<u>Steinpilze, Lamellen, tiefgefroren</u> Handelsprodukt mit Ursprung China
Lieferant	KUBISTA GMBH Food Marketing Löwenstrasse 1 CH - 8001 Zürich Tel. +41 44 482'51'03 Fax +41 44 482'51'59 Email: kubista@swissonline.ch Kontaktperson: Jan Kubista

2. Produktbeschreibung

Aussehen/Farbe:	Einheitliche, arttypische, hellbraun bis dunkelbraune Farbe von Hut, Röhren weiss bis grünlich, Stiel weiss bis hellbraun
Geruch/Geschmack:	Arttypisch für das Produkt, rein und ohne Fremdgeruch
Konsistenz/Textur:	Festfleischig, zart und gut geformt
Grösse:	Lamellen/Scheiben von 4 - 7 mm Dicke und 3 - 7 cm Länge

3. Herstellungsverfahren

Frische Pilze säubern, Pilze von Kopf bis Fuss längs in Lamellen von ca. 4 - 7 mm machinell schneiden und freirollend (IQF) tiefkühlen

4. Q-Kontrolle

Pilzkontrolle gestützt auf Artikel 201 der Lebensmittelverordnung und insbesondere der Verordnung des EDI über Speisepilze (Pilzverordnung, VSp), wildwachsend

Volle Rückverfolgbarkeit ist gewährleistet

Die gelieferten Produkte werden einer regelmässigen Qualitätskontrolle gemäss festgelegtem Prüfplan unterzogen.

KUBISTA
GMBH
FOOD MARKETING

5. Haltbarkeit / Lagerbedingungen

Gesamthaltbarkeit: 900 Tage
Haltbarkeit bei Anlieferung: 270 Tage
Lagerung und Transport: tiefgekühlt bei min. - 18 ° C

6. Lieferform

Liefereinheit: Kartons à 5 x 1 kg, 300 - 360 kg pro Euro-Palette
Kartons à 2 x 1 kg, ca. 200 kg pro Euro-Palette
Innenverpackung: Plastikbeutel, verschweisst oder geschlossen

Lieferfrist: nach Vereinbarung oder auf Abruf

Mindestmenge: nach Kontrakt oder Bestellung

7. Zusammensetzung

Steinpilze, tiefgefroren zu 100 %

(siehe auch Punkt 11. Bestätigung)

8. Nährwerte (pro 100 g)

Eiweiss	1,9 g	Energie	98,8 kJ
Kohlenhydrate	2,5 g		
Gesamtzucker	0 g		23,6 kcal
Gesamtfett	0,5 g		
Gesättigte Säuren	0 g		
Gesamtbalaststoffe	6,0 g		
Natrium	0,006 g		

9. Mikrobiologische Kenndaten

<u>Parameter:</u>	<u>max. Keimzahl (KBE/g)</u>
Aerobe mesophile Keime	1'000'000
Enterobacteriaceae	10'000
E-coli	100
Staphylococcus aureus	100
Hefen	10'000
Schimmelpilz	1'000
Salmonellen	n.n./25 g
Bacillus cereus	1'000
Sulf. Red. Clostridien	1'000

10. Chemische und physikalische Daten

<u>Parameter:</u>	<u>Toleranzwerte:</u>
Sand	< 2 %
Mineralische Verunreinigung	< 2 %
Organische Verunreinigung	< 3 %
Schimmelige Pilze	< 1 %
Fremdpilze	0 %
Nitrit	< 7 ppm
Nitrat	< 500 ppm
Radioaktivität	
Cs-134	< 600 Bq/kg
Cs-137	< 600 Bq/kg

11. Bestätigung

Das Produkt ist vegetarisch (ovo-lacto-vegetarisch) gemäss Art. 33 Bst. A der schweizerischen Lebensmittelverordnung (LMV), inkl. Zusatz- und Trägerstoffe.

Dieses Produkt ist nicht aus gentechnisch veränderten Organismen gewonnen und enthält kein gentechnisch verändertes Erbgut. Dieses Produkt muss gem. EU-Gesetzgebung (EG-Nr. 1029/2003) nicht als GVO-Erzeugnis deklariert werden.

Dieses Produkt enthält keine Zusatzstoffe, Enzyme oder Vitamine, die mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt werden.

Dieses Produkt ist nicht bestrahlt und enthält keine bestrahlten Zutaten.

Nicht enthalten ist Folgendes mit allergenem Potenzial:

Cashewnuss, Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Haselnuss, Krebstiere, Macadamianuss, Mandeln, Milch, Paranuss, Pecannuss, Pistazien, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Sulfid, Walnuss.

Alle Angaben sind wahrheitsgetreu und jede Aenderung der aufgeführten Angaben wird dem Kunden unaufgefordert vor Auslieferung schriftlich mitgeteilt.

letzte Aenderung: 23.11.2020 / jk