Da das nationale Recht noch nicht angepasst ist, können vor allem bei der Kennzeichnung loser Ware noch Änderungen der Vorgaben erfolgen. Weiterhin sind die EU-Durchführungsverordnungen zur Herkunftskennzeichnung noch nicht verabschiedet. Auch hieraus können geänderte Kennzeichnungsanforderungen resultieren.

Kontaktdaten

|  |  |
| --- | --- |
| Ansprechpartner des Herstellers/Lieferanten: |  |
|  |  |
| **Vertrieb** Name:  Telefonnummer:  Fax:  E-Mail: | Stahl Wild, Pilz & Waldfrüchte GmbH  09434-9420-0  09434-9420-20  mail@stahl-pilze.com |
| **Qualitätssicherung**  Name:  Telefonnummer:  Fax:  E-Mail: | Herr Georg Frank  09434-9420-15  09434-9420-20  georg.frank@stahl-pilze.com |
| **Notfallnummer**  für Krisensituationen | 09434-9420-0 |
| Ansprechpartner des Eigenmarkeninhabers: |  |
| **Einkauf** Name:  Telefonnummer:  Fax:  E-Mail: | Sven Leuthner  0781 616-603  0781 616-8603  sven.leuthner@intergast.de |
| **Qualitätssicherung**  Name:  Telefonnummer:  Fax:  E-Mail: | Corina Leible  0781 616-277  0781 616-8277  corina.leible@intergast.de |
| **Notfallnummer**  für Krisensituationen | Wurde bereits separat übermittelt. |

Produkt

|  |  |
| --- | --- |
| Spezifikation gültig ab: |  |
| Marke: | Cuisine Noblesse |
| EAN Einzelpackung + Umkarton: | Artikel: 4306283120845 / Umkarton: 4306283520843 |
| Artikelbezeichnung / Phantasiename: | TK- Gastro Pilzmischung |
| Bezeichnung gemäß LMIV  ggf. mit erforderlichen Ergänzungen (z.B. Hinweis zu zusammengesetzten Produkten, Lebensmittelimitaten etc.): | TK-Gastro-Pilzmischung |
| Lieferant: | Stahl Wild, Pilz & Waldfrüchte GmbH |
| ggf. Zulassungsnummer gemäß  VO (EG) Nr. 853/2004: | BY 30148 |
| Produktionsland: | DE |
| Produktionsort / Betriebsstätte: | 92439 Bodenwöhr |

Außenverpackung

|  |  |
| --- | --- |
| x Karton | □ Folie |
| □ Sonstiges: |  |
| □ Kennzeichnung nach LMIV ist erforderlich | □ Kennzeichnung nach LMIV ist nicht erforderlich |
| ggf. Art der Kennzeichnung  (Aufdruck, Etikett etc.): | Etikett |
| Bemerkung: |  |

Verpackung

|  |  |
| --- | --- |
| x Kunststoffbeutel / Kunststoffbehälter | □ Kartonverpackung / Faltschachtel |
| □ Tetrapack / Combiblock | □ Innenbeutel |
| □ Dose | □ Glas |
| ggf. Verschluss (Schraubdeckel, Platine etc.): |  |
| ggf. Randvollvolumen der Dose: |  |
| Bemerkung: | Folie PET/PE (12/60ym) |

Nettofüllmenge

|  |  |
| --- | --- |
| Nettofüllmenge (mit Maßeinheit): | 1000 g |
| ggf. Abtropfgewicht: |  |
| ggf. Füllmengenangabe  bei Sammelpackungen etc.: |  |
| Bemerkung: |  |

Sensorik

|  |  |
| --- | --- |
| Aussehen: | Arttypisch, für die Mischung bzw. für die Komponenten |
| Konsistenz: | Fest, nach dem Auftauen leicht geschwächt |
| Geruch: | Arttypisch angenehm nach Pilzen |
| Geschmack: | Arttypisch, mild nach Pilzen , nicht beißend |
| Physikalischer Zustand und/oder besondere Behandlung  (roh, vorgegart, durchgegart, gefroren, tiefgefroren, pulverisiert, gefriergetrocknet, konzentriert, geräuchert usw.): | IQF schockgefrostet,  im Mengenverhältnis lt. Zutatenliste gemischt |
| ggf. Sensorik nach Zubereitung: |  |
| Bemerkung: |  |

Chemische, mikrobiologische & produktspezifische Parameter

| **Rechtsvorgabe**  (Verordnung, Leitsatzziffer,  Richtlinie, Code of Practice etc.) | **Parameter** | **Mindestgehalt / Höchstgehalt** | **Prüfrhythmus** |
| --- | --- | --- | --- |
| Aerobe mesophile Keimzahl |  | < 10(7) |  |
| Enterobacteriaceae |  | <10(5) |  |
| Escherichia coli |  | <10(2) |  |
| Staphylococcus aureus |  | <10(3) |  |
| Salmonellen |  | Neg. in 25 g |  |
| Listeria monocytogenes |  | Neg. in 25 g |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Trans-Fettsäuren aus pflanzlichen Zutaten (für die Lieferung nach Österreich)

|  |  |
| --- | --- |
| x Für das Produkt nicht relevant | |
| Anforderungen der AT Trans-FettsäureVO:   * Gesamtfettgehalt des LM ≥ 20% und mehr: Gehalt an Trans-FS im Gesamtfett max. 2g/100g * Gesamtfettgehalt des LM < 20%: Gehalt an Trans-FS im Gesamtfett max. 4g/100g * Gesamtfettgehalt des LM < 3%: Gehalt an Trans-FS im Gesamtfett max. 10g/100g | |
| □ Gehalt an Trans-Fettsäuren im Gesamtfett: |  |
| Bemerkung: |  |

Verpackung

|  |  |
| --- | --- |
| x Kunststoffbeutel / Kunststoffbehälter | x Kartonverpackung / Faltschachtel |
| □ Tetrapack / Combiblock | □ Innenbeutel |
| □ Dose | □ Glas |
| ggf. Verschluss (Schraubdeckel, Platine etc.): |  |
| ggf. Randvollvolumen der Dose: |  |

Verwendete Rohstoffe

| **Rohstoff / Zutat** | **Menge\*** | **E-Nummer** | **Herkunft der Hauptzutaten/Bemerkung** |
| --- | --- | --- | --- |
| TK -Austernseitlinge | 40 % |  | China |
| TK- Shiitakepilze | 30 % |  | China |
| TK- chin. Stockschwämmchen | 30 % |  | China |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| \* Bei den Zutaten, für die die QUID-Kennzeichnung relevant ist, sowie bei den Zutaten mit Höchst­mengen­beschränkung (z.B. bestimmte Zusatzstoffe, Aromen) bitte jeweils die Menge angeben | | | |

QUID-Kennzeichnung außerhalb der Zutatenliste

|  |  |
| --- | --- |
| x Für das Produkt nicht relevant |  |
| □ Fleischeinwaage: |  |
| □ Fischeinwaage: |  |
| □ „100 g Produkt werden hergestellt aus xxx g …. (Rohware)“: |  |
| □ QUID-Kennzeichnung in Bezeichnung des Lebensmittels: |  |

Zutatenliste gemäß LMIV

|  |  |
| --- | --- |
| □ Es ist keine Zutatenliste erforderlich | |
| x Folgende Zutatenliste ist erforderlich: | |
| Zutaten: Austernseitlinge-Stücke (40%), Shiitake-geviertelt (30%), chin.-Stockschwämmchen (30%). | |
| Bemerkung: |  |

Aromen & aromatisierende Lebensmittelzutaten

|  |  |
| --- | --- |
| x Es werden keine Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften eingesetzt | **Bezeichnung in der Zutatenliste** |
| □ Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften werden eingesetzt: |  |
| □ Aromaextrakte, hergestellt aus Lebensmitteln, werden eingesetzt: |  |
| □ andere nicht zulassungspflichtige Aromastoffe, Aromaextrakte, thermisch gewonnene Reaktionsaromen usw. werden eingesetzt: |  |
| □ Zulassungspflichtige Aromastoffe, Aromaextrakte etc. werden eingesetzt; diese sind in der Unionsliste (VO (EG) Nr. 1334/2008) aufgeführt  (Bitte auch FL-Nr. angeben): |  |
| □ Raucharomen werden eingesetzt: |  |
| □ unerwünschte Stoffe gemäß VO (EG) Nr. 1334/2008 sind enthalten  (Bitte auch die enthaltene Menge angeben): |  |
| □ „natürliche“ Aromen gemäß VO (EG) Nr. 1334/2008 werden eingesetzt: |  |
| Bemerkung: |  |

Nanomaterialien

|  |  |
| --- | --- |
| x Es werden keine Nanomaterialien eingesetzt |  |
| □ Folgende Nanomaterialien werden eingesetzt: |  |
| Bemerkung: |  |

Allergene Zutaten

| **Allergie oder Unverträglichkeiten auslösende Stoffe und Erzeugnisse gemäß LMIV Anhang II** | **Ja** | **Nein** | **Entsprechende Zutaten / Bemerkung** |
| --- | --- | --- | --- |
| Glutenhaltiges Getreide | □ | x |  |
| Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | □ | x |  |
| Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | □ | x |  |
| Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | □ | x |  |
| Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | □ | x |  |
| Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | □ | x |  |
| Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse | □ | x |  |
| Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse | □ | x |  |
| Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | □ | x |  |
| Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse | □ | x |  |
| Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse | □ | x |  |
| Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, berechnet als SO2 | □ | x |  |
| Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse | □ | x |  |
| Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | □ | x |  |

Allergene Spuren und Kreuzkontaminationen

|  |  |
| --- | --- |
| x Das Produkt enthält keine Kreuzkontaminationen oder Spuren allergener Stoffe, die in Anhang II der LMIV aufgeführt sind | |
| □ Kreuzkontaminationen oder Spuren allergener Stoffe gemäß LMIV Anhang II sind vorhanden bzw. möglich | |
| x Eine Spurenkennzeichnung ist nicht erforderlich | |
| □ Folgende Spurenkennzeichnung ist erforderlich: |  |
| Bemerkung: |  |

Auslobungen zu Allergie oder Unverträglichkeiten auslösenden Stoffen

| **Auslobung** | **Bemerkung** |
| --- | --- |
| x Keine der nachstehenden Auslobungen ist möglich |  |
| □ „glutenfrei“  gemäß VO (EG) Nr. 41/2009 max. 20 mg/kg Gluten |  |
| □ „sehr geringer Glutengehalt“  gemäß VO (EG) Nr. 41/2009 max. 100 mg/kg Gluten |  |
| □ „laktosefrei“  gemäß GdCh < 10 mg Laktose / 100 g / 100 ml |  |
| □ „streng laktosearm“  gemäß GdCh < 100 mg Laktose / 100 g / 100 ml |  |
| □ „laktosearm“  gemäß GdCh < 1 g Laktose / 100 g / 100 ml |  |

Gentechnisch veränderte Organismen

| **VO (EG) Nr. 1829/2003** | | **Ja** | **Nein** | **GVO Zutaten / Beimischungen / Bemerkung** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Das Produkt ist nicht aus GVO hergestellt und/oder enthält keine Zutaten, die aus GVO hergestellt werden | | x | □ |  |
| Das Produkt enthält keine Zusatzstoffe / Enzyme, die aus GVO hergestellt werden | | x | □ |  |
| Der Grenzwert von 0,9% für zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischungen zugelassener GVO wird eingehalten | | x | □ |  |
| Es ist keine Kennzeichnung i.S. der VO (EG) Nr. 1829/2003 erforderlich | | x | □ |  |
| Das Produkt erfüllt die Voraussetzungen für die Auslobung „ohne Gentechnik“ gemäß EGGenTDurchfG | | x | □ |  |
| Der Produktionsbetrieb verfügt über das Zertifikat zur Nutzung des Logos „ohne Gentechnik“ | | x | □ |  |
| ggf. erforderliche Kennzeichnung: |  | | | |
| Kurze Stellungnahme: |  | | | |

Bestrahlung

| **LMBestrV** | | **Ja** | **Nein** | **Bemerkung** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Das Produkt und/oder dessen Zutaten werden keiner Behandlung mit ionisierenden Strahlen unterzogen | | x | □ |  |
| Es ist keine Kennzeichnung i.S. LMBestrV erforderlich | | x | □ |  |
| ggf. erforderliche Kennzeichnung: |  | | | |
| Kurze Stellungnahme: |  | | | |

Restlaufzeit, Mindesthaltbarkeitsdatum, Lagerbedingungen & Loskennzeichnung

|  |  |
| --- | --- |
| □ Mindesthaltbarkeitsdatum ist nicht erforderlich | |
| x „Mindestens haltbar bis:“ | □ Mindestens haltbar bis Ende:“ |
| □ MHD-Format: Tag / Monat | □ MHD-Format: Monat / Jahr |
| x MHD-Format: Tag / Monat / Jahr | □ MHD-Format: Jahr |
| Stelle des MHD-Aufdrucks: | Thermotransferdruck auf Beutelfolie ( Rückseite) |
| ggf. erforderliche Temperaturangabe: | Bei mind. -18°C |
| ggf. weitere Lagerbedingen: |  |
| ggf. Lagerbedingen nach dem Öffnen: |  |
| x Loskenzeichnung erforderlich | □ Loskennzeichnung nicht erforderlich |
| ggf. Losnummer-Format: | Jahr/Tag/Monat. Z.B. LS142606 |
| ggf. Stelle des Losnummer-Aufdrucks: | Thermotransferdruck auf Beutelfolie (Rückseite) |
| Mindestrestlaufzeit bei Produktion:  Mindestrestlaufzeit bei Anlieferung: | 730 Tage  365 Tage |

TK-Lebensmittel – Tabelle zur Aufbewahrung

|  |  |
| --- | --- |
| □ Für das Produkt nicht relevant |  |
| Im Kühlschrank: | 8 Stunden |
| \*-Fach (-6°C): | 3 Tage |
| \*\*-Fach (-12°C): | 2 Wochen |
| \*\*\*-Fach (-18°C): | Mindestens haltbar bis: |

Datum des (ersten) Einfrierens

|  |  |
| --- | --- |
| x Für das Produkt nicht relevant |  |
| □ Das Produkt wird nur einmal eingefroren |  |
| □ Das Produkt wird mehr als einmal eingefroren - Zahl der Einfrierprozesse: |  |
| Formulierung zum Datum des (ersten) Einfrierens: |  |
| Format des Datums des (ersten) Einfrierens: |  |
| Stelle des Aufdrucks: |  |
| Bemerkungen / Ergänzungen: |  |

Auftauhinweis

|  |  |
| --- | --- |
| x Für das Produkt nicht relevant |  |
| □ Das Produkt wird in der Zeit vor der Lieferung aufgetaut | |
| □ Das Produkt wird bis zur Lieferung keinem Auftauprozess unterzogen | |
| □ Die Angabe „aufgetaut“ ist erforderlich | □ Die Angabe „aufgetaut“ ist nicht erforderlich |
| Begründung: |  |

Zubereitungsempfehlung

|  |  |
| --- | --- |
| □ Es ist keine Zubereitungsempfehlung erforderlich | |
| □ Folgende Zubereitungsempfehlung ist erforderlich: | |
| Zubereitungsempfehlung:  Etwas Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die gewünschte Menge tiefgekühlte Pilze hinzufügen. Je nach  Geschmack gewürfelte Zwiebeln hinzugeben und so lange dünsten, bis der austretende Pilzsaft verschmort ist.  Dabei mehrmals umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und Petersilie verfeinern. Guten Appetit. | |
| Bemerkung: |  |

Zusätzliche Kennzeichnungselemente & Warnhinweise

|  |  |
| --- | --- |
| □ Es sind keine zusätzlichen Kennzeichnungselemente und/oder Warnhinweise erforderlich | |
| x Folgende zusätzliche produktspezifische Kennzeichnungselemente sind erforderlich („unter Schutzatmosphäre verpackt“, Hinweise zum Koffeingehalt usw.): | Nur im vollständig gegarten Zustand verzehren.  Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |
| □ Folgende Warnhinweise sind erforderlich (Warnhinweise bei rohem Fleisch, Nüssen, Honig usw.): |  |

Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben

|  |  |
| --- | --- |
| x Für das Produkt sind keine nährwert- oder gesundheitsbezogenen Angaben vorgesehen | |
| □ Folgende nährwertbezogene Angabe ist vorgesehen: |  |
| □ Folgende gesundheitsbezogene Angabe ist vorgesehen: |  |
| ggf. Voraussetzungen für die nährwert- bzw. gesundheitsbezogene Angabe, die das Produkt erfüllt: |  |
| ggf. zusätzlich erforderliche Kennzeichnungselemente: |  |

Nährwertdeklaration

| **Durchschnittliche Nährwerte** | **Pro 100g\*** | **Pro 100 ml\*** | **Bemerkung** |
| --- | --- | --- | --- |
| Brennwert (kJ) | 100 |  |  |
| Brennwert (kcal) | 24 |  |  |
| Fett (g) | <0,5 |  |  |
| davon: |  |  |  |
| * gesättigte Fettsäuren (g) | <0,1 |  |  |
| * einfach ungesättigte Fettsäuren (g) |  |  |  |
| * mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g) |  |  |  |
| Kohlenhydrate (g) | <0,5 |  |  |
| davon: |  |  |  |
| * Zucker (g) | 0,1 |  |  |
| * mehrwertige Alkohole (g) |  |  |  |
| * Stärke (g) |  |  |  |
| Ballaststoffe (g) | 3,8 |  |  |
| Eiweiß (g) | 2,5 |  |  |
| Salz (g) | 0,03 |  |  |
| Vitamine und Mineralstoffe\*\*: |  |  |  |
| Natrium (g) | 0,01 |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| \* Bitte geben Sie bei Flüssigkeiten und Speiseeis die Nährwerte pro 100g und pro 100 ml an  \*\* Bitte geben Sie bei Vitaminen und Mineralstoffen auch den Prozentsatz der Referenzmenge pro 100 g / 100 ml an | | | |

Kennzeichnung

| Erforderliche Kennzeichnungselemente in den Angebotslisten, bei loser Abgabe und bei Abgabe in Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung: | |
| --- | --- |
| **Zusatzstoffe & Aromen** |  |
| x keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe & Aromen enthalten |  |
| □ mit Farbstoff | □ kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken |
| □ mit Konservierungsstoff | □ geschwefelt |
| □ mit Antioxidationsmittel | □ mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen) |
| □ mit Geschmacksverstärker | □ auf der Grundlage von xy (bei Tafelsüßen) |
| □ mit Süßungsmittel(n) | □ geschwärzt (bei Oliven |
| □ mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n) | □ gewachst |
| □ enthält eine Phenylalaninquelle | □ Warnhinweis für Farbstoffe gemäß VO (EG) Nr. 1333/2008 Anhang V |
| □ konserviert mit Thiabedazol | □ nach der Ernte behandelt |
| □ koffeinhaltig | □ chininhaltig |
| □ erhöhter Koffeingehalt (mg/100 ml): |  |
| **Allergene (LMIV Anhang II)** |  |
| x keine kennzeichnungspflichtigen Allergene enthalten |  |
| □ Glutenhaltiges Getreide | □ Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| □ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | □ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| □ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | □ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| □ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | □ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| □ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | □ Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, berechnet als SO2 |
| □ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | □ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| □ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse | □ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| **GVO & Bestrahlung** |  |
| □ Hinweis auf Bestrahlung: |  |
| □ Angaben zu GVO: |  |

Zertifizierungen

|  |  |
| --- | --- |
| x IFS\*  Zertifizierungsbereich(e) des Audits: | Blanchieren und Schockfrosten von Pilzen und Waldfrüchten. Mischen und Verpacken von frischen, gefrorenen oder getrockneten Wald- und Zuchtpilzen und Beeren. Produktion von Konserven, Tiefkühlprodukten und Zubereitungen aus Pilzen und Beeren |
| Zertifizierungsstelle: | TÜV Süd |
| □ BRC\*  Produktkategorie und Geltungsbereich: |  |
| Zertifizierungsstelle: |  |
| □ Sonstige\*  Zertifizierungsbereich(e) des Audits: |  |
| Zertifizierungsstelle: |  |
| Bemerkung: |  |
| \* Bitte die entsprechenden aktuellen Zertifikate beilegen | |

Weitere Auslobungen

| **Auslobung** | **Grundlage / Zertifikat** | **Bemerkung** |
| --- | --- | --- |
| x Keine der nachstehenden Auslobungen ist bei diesem Produkt möglich | |  |
| □ „vegetarisch“ |  |  |
| □ „ovo-vegetarisch“ |  |  |
| □ „lacto-vegetarisch“ |  |  |
| □ „ovo-lacto-vegetarisch“ |  |  |
| □ „vegan“ |  |  |
| □ „halal“ |  |  |
| □ „koscher“ |  |  |

