



Spezifikation Pfeiffer Eigenmarken

1. Produktbeschreibung (Bezogen auf kleinste Einheit)	
Produktbezeichnung	
Sachbezeichnung (gemäß LMKV und KZ-Richtlinien)	Bio-Karotten Saft
Artikelnummer	
Marke	Natürlich für uns
Grammatur (Nettofüllgewicht)	750ml
Produktbeschreibung: Größe/Sortierung/Stück/Schnitt (pro primärer Zutat)	750ml TETRA REX Verpackung mit Verschluss 6x750 ml im Karton
Qualitätsauslobung/Normen (ev. Zusatz)	

2. Produktdatendetails			
Zutaten/Inhaltsstoffe BIO: *aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft	Karottensaft*, Zitronensaft* *aus ökologischen Anbau		
Herkunft der Zutaten (Bio-Gesamtzutaten, konventionell → primäre Zutaten)	EU Landwirtschaft		
Nährwertangaben und GDA's	Nährwertangabe pro 100g		GDA's
*GDA (Guideline Daily Amount) = Richtwert für die Tageszufuhr, basierend auf einer Ernährung von täglich 2000 kcal (Quelle: CIAA).	Energie	135,1kJ/ 31,8kcal	4%
	Fett	0,16g	1%
	davon gesättigte Fettsäuren	0,16g	0%
	Kohlenhydrate	7,1g	7%
	davon Zucker	7,1g	20%
	Ballaststoffe	0,1g	1%
	Eiweiß	0,5g	3%
	Salz	0,125g	
Allergene	Allergendaten gemäß EFSA Einstufung [Allergenverzeichnis]	Enthalten [ankreuzen]:	
	Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	
	Krebstiere und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	
	Ei und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	
	Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	
	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	
	Soja und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	

Spezifikation Pfeiffer Eigenmarken



	Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)		
	Nüsse und Nusserzeugnisse		
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse		
	Senf und Senferzeugnisse		
	Sesam und Sesamerzeugnisse		
	Schwefeldioxid (SO ₂) und Sulfite >10mg/kg oder > 10mg/l		
	Lupine, -erzeugnisse		
	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		

3. Lieferantenbeschreibung			
Firmenname	Steinrieser Getränke GmbH	Ansprechpartner (QM-Verantwortlicher)	Hr. Klaus Feichtenschlager
Anschrift	Oberhof 122, A-8933 St. Gallen	Mail	labor@steinrieser.com
Herkunftsland Lieferant	Österreich	Telefon	03632/318-13
Zertifizierung des Lieferanten nach: z.B. IFS, ISO 22000, BRC, etc.	IFS , Bio		
Lohnverarbeitungsschritte (ausgelagerte Bereiche – was/wo)			
Betriebsnummer (bei tierischen Lebensmitteln)			
Angabe des Letztverarbeiters (falls Lieferant nicht Letztverarbeiter)			
Firmenname		Ansprechpartner	
Anschrift		Mail	
		Telefon	
Zertifizierung des Letztverarbeiters nach: z.B. IFS, ISO 22000, BRC, etc.			
Zertifizierungskontrollstelle (QS/ Food Safety des Produzenten)			
Kontrollstelle	Quality Austria	Mail	irmengard.guserl@qualityaustria.com
Ansprechpartner	Frau Guserl	Telefon	0732/342322-39
BIO Kontrollstelle			
Kontrollstelle	Lacon	Mail	h.langwieser@lacon-institut.at
Ansprechpartner	Hr. Langwieser	Telefon	07289/40977
Notfallkontakt			
Unternehmen	Steinrieser	Mail	fst@steinrieser.com
Ansprechpartner	Mag. Franz Steinrieser	Telefon	03632/318

Ersteller (Name, Datum):
Freigabe (Name, Datum):

Spezifikation Pfeiffer Eigenmarken



Lieferkriterien: Lt. Pfeiffer Lieferantenhandbuch „Standards für die Warenanlieferung in der Pfeiffer Unternehmensgruppe“

Download unter www.zentraleinkauf.at

4. Verpackungsbeschreibung

Primärverpackung	TETRA PAK Spezifikation in der Beilage
Material	-,-
Sekundärverpackung	-,-
Material	Wellpappe-KARTON
Tertiärverpackung	-,-
Material	-,-
Palettentyp	EURO-Tauschpalette
Beschichtung – Eimer/Palette	25 Karton a´6 St. pro Lage
Beschichtung – Lagen/Palette	5 Lagen/Palette
Beschichtung – Eimer/Lage	125 Karton a´6 St. /Pal. = 750St./Pal.
<i>Angabe Sonderzeichen auf der Verpackung</i> z.B.: Messer/Gabel, Entsorgungszeichen, Grüner Punkt, etc. als Voraussetzung für die Verpackungsgestaltung	FSC-Logo möglich, Öko-Box, Tetra Schütz was gut ist, Grüner Punkt, Bio-Logo
Gewähr der Lebensmitteltauglichkeit der verwendeten Verpackung: Übermittlung der Konformitätserklärung VERPFLICHTEND	
Das Verpackungsmaterial entspricht dem österreichischen Lebensmittelrecht und den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Union.	

5. Handhabung und Rückverfolgbarkeit

Transportbedingungen	Trocken (direkte Sonneneinstrahlung vermeiden)
Lagerbedingungen	Trocken (direkte Sonneneinstrahlung vermeiden)
Zubereitungs- bzw. Anwendungshinweis (z.B. Kochhinweis)	-
Restlaufzeit ab Produktion	420 Tage ab Abfüllung
Restlaufzeit ab Anlieferung	240 Tage
MHD Angabe (z.B. Tag/Monat/Jahr)	TTMMJJJJ
MHD Platzierung (z.B. Eindruck ab Beutel, Verschluss...)	Giebel
Chargendefinition (MHD oder LOT?)	MHD
Die Rückverfolgbarkeit wird gewährleistet durch...	MHD
Die Codierung auf jeder Verpackungseinheit lässt eine Chargenrückverfolgung zu.	ja
Die verwendeten Rohstoffe und die produktberührenden Packstoffe sind spezifiziert.	Ja
Die verwendeten Rohstoffe und die produktberührenden Packstoffe können anhand der Chargenkennzeichnung jederzeit identifiziert werden.	Ja
Auf den Lieferpapieren sind alle Chargennummern und MHDs der jeweiligen Lieferung verzeichnet.	nein

Ersteller (Name, Datum):

Freigabe (Name, Datum):

Seite 3

Version:



Rückstellmuster – Handling lt. Liefervereinbarung, Punkt 6.1.7

6. Mindesteigenschaften	
Schädlingsfrei	Frei von Schädlingen und frei von Schäden durch Schädlinge
Sicheres Lebensmittel [nach VO (EG) Nr. 178/2002]	Ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit mikrobiologischen, chemischen oder physikalischen Mängeln, die sie für den Verzehr ungeeignet machen.
Sensorik	
Optik	Orange
Geruch	Karotte
Konsistenz	Flüssig
Geschmack	Karotte

7. Analytische Anforderungen			
Mikrobiologische Anforderungen	Mikroorganismen	Einheit	Max. Wert
[VERORDNUNG (EG) Nr. 2073/2005 i.d.g.F. über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, sowie produkttypische Keime]	Hefe	KBE	<=10
	Schimmel	KBE	<=10
Chemisch - Physikalische Anforderungen	Parameter	Einheit	Zielwert
	Grad Brix		>8,0
	Dichte		>1,03
	pH		4,3-4,5
	Gesamtsäure		3,0-5,50

8. Rückstands-Monitoring		
Rückstände	BIO: Frei von unerlaubten Rückständen gemäß EU-VO 834/2007	ja
Rückstands-Monitoring	Analysen vor Erstanlieferung (Verkehrstauglichkeitsgutachten) beiliegend (Übermittlung an EMO ist VERPFLICHTEND)	
	Analysenmonitoring	jährlich
	Analysenmonitoringergebnisse müssen unaufgefordert jeweils jährlich übermittelt werden.	

9. Gentechnisch modifizierte Organismen	
Gemäß der VO (EG) 1830/2003 , enthält oder besteht das Produkt nicht aus gentechnisch veränderten Organismen oder enthält keine Zutaten die aus GMO hergestellt wurden.	
Ja / Nein?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja

Spezifikation Pfeiffer Eigenmarken



	<input type="checkbox"/> Nein
Wenn „Nein“ dann → Folgende GMO's bzw. GMO Zutaten sind enthalten:	
BIO: Gemäß der VO (EG) 834/2007 ist das Produkt frei von GMO.	

10. Gültigkeit	
Gültig ab:	
Die produzierten und gelieferten Produkte werden im Einklang mit den europäischen und österreichischen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht.	
Das an sie gelieferte Produkt ist kein neuartiges Lebensmittel und enthält keine Zutaten die als neuartiges Lebensmittel gemäß EG 258/97 (Novel Food Verordnung) gelten.	

11. Bestätigung	
Name	Mag. Franz Steinrieser
Datum	19.01.2017
Unterschrift	