

Spezifikation Pfeiffer Eigenmarken

1. Produktbeschreibung (Bezogen auf kleinste Einheit)			
Produktbezeichnung	Bio Cous Cous		
Sachbezeichnung (gemäß LMKV und KZ-Richtlinien)			
Artikelnummer	BCOUS0,5		
Marke			
Grammatur (Nettofüllgewicht)	500g		
Produktbeschreibung: Größe/Sortierung/Stück/Schnitt (pro primärer Zutat)			
Qualitätsauslobung/Normen (ev. Zusatz)			

2. Produktdatendetails			
Zutaten/Inhaltsstoffe BIO: *aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft	Bio Couscous		
Herkunft der Zutaten (Bio-Gesamtzutaten, konventionell → primäre Zutaten)	Italien		
Nährwertangaben und GDA's	Nährwertangabe pro 100g	Angaben unterliegen natürlichen Schwankungen	GDA's
*GDA (Guideline Daily Amount) = Richtwert für die Tageszufuhr, basierend auf einer Ernährung von täglich 2000 kcal (Quelle: CIAA).	Energie / Brennwert	1454kJ/ 344kcal	
	Fett	2,2g	
	davon gesättigte Fettsäuren	0,54 g	
	Kohlenhydrate	64g	
	davon Zucker	1,7g	
	Ballaststoffe	8,8g	
	Eiweiß	12,5g	
	Kochsalz	85mg	
	Natrium	34mg	
Allergene	Allergendaten gemäß EFSA Einstufung [Allergenverzeichnis]	Enthalten [ankreuzen]:	
	Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse	ja	
	Krebstiere und -erzeugnisse		Nein
	Ei und Eierzeugnisse		Nein
	Fisch und Fischerzeugnisse		Nein
	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		Nein
	Soja und Sojaerzeugnisse		Spuren möglich

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

3. Lieferantenbeschreibung (Lieferant)			
Firmenname	Ollmann Bio Handel e.U.	Ansprechpartner	Frau Reiter
Anschrift	Mitterweg 28 4190 Bad Leonfelden	Mail	b.reiter@bionaturprodukte.at
Herkunftsland	Österreich	Telefon	07262/52594
Zertifizierung des Lieferanten nach:			
Angabe des Letztverarbeiters (falls Lieferant nicht Letztverarbeiter)			
Firmenname		Ansprechpartner	
Anschrift		Mail	
Herkunftsland		Telefon	
Zertifizierung des Letztverarbeiters nach:			
IFS Kontrollstelle des Lieferanten			
Kontrollstelle		Mail	
Ansprechpartner		Telefon	
BIO Kontrollstelle des Lieferanten			
Kontrollstelle	ABG / AT-BIO-301	Mail	
Ansprechpartner		Telefon	
Notfallkontakt			
Unternehmen		Mail	
Ansprechpartner	Norbert Nestelberger	Telefon	0664 3912812
Lieferkriterien: Lt. Pfeiffer Lieferantenhandbuch „Standards für die Warenanlieferung in der Pfeiffer Unternehmensgruppe“ Download unter www.zentraleinkauf.at			

4. Verpackungsbeschreibung	
Primärverpackung	Ist für Lebensmittel geeignet und erfüllt die gesetzlichen Anforderungen im Lebensmittelbereich in der jeweils gültigen Fassung.
Material	
Sekundärverpackung	
Material	
Tertiärverpackung	
Material	
Palettentyp	
Beschichtung – Karton/Palette	90
Beschichtung – Lagen/Palette	6
Beschichtung – karton/Lage	15
<i>Angabe Sonderzeichen auf der Verpackung</i> z.B.: Messer/Gabel, Entsorgungszeichen, Grüner Punkt, etc. als Voraussetzung für die Verpackungsgestaltung	
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	Kühl & trocken
Lagerbedingungen	Kühl, lichtgeschützt und trocken
Zubereitungs- bzw. Anwendungshinweis (z.B. Kochhinweis)	Die Grundlage für Couscous ist gemahlener & vorgegarter Hartweizen. Couscous wird im Vorderen Orient & in Nordafrika traditionell mit Kichererbsen oder Gemüse, aber auch kalt als Salat gegessen. Aus kontrolliert biologischem Anbau. Grundrezept für Couscous: Couscous, Salz & 1 TL Olivenöl mit 1,5 fachen Menge kochendem Wasser übergießen, 2-4 min quellen lassen, servierfertig. Verwendung: als Suppeneinlage, Auflauf mit Gemüse & Käse überbacken, als Beilage, kalt als Salat oder für Süßspeisen.
Restlaufzeit ab Produktion	8 Monate
Restlaufzeit ab Anlieferung	8 Monate
MHD Angabe (z.B. Tag/Monat/Jahr)	Tag/Monat/Jahr
Chargendefinition (MHD oder LOT?)	Lot

Die Rückverfolgbarkeit wird gewährleistet durch...	WIN-LINE Programm
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.	ja
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	Braun
Geruch	Typisch nach Vollkorn
Konsistenz	Getreidekörner mit ca. 1mm Durchmesser
Geschmack	Typisch nach Vollkorn

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]			
Chemisch - Physikalische Anforderungen	Parameter	Einheit	Zielwert

8. Rückstands-Monitoring		
Rückstände	BIO: Frei von unerlaubten Rückständen gemäß EU-VO 834/2007	
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?	☒ Ja
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:	21.11.2014
Die produzierten und gelieferten Produkte werden im Einklang mit den europäischen und österreichischen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht.	ja
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.	nein

11. Bestätigung	
Name	
Datum	
Unterschrift	