FUCHS GRUPPE
Foodservice

Produktspezifikation

Materialnummer	11003465			
Produktbezeichnung	FO Pfeffer schwarz ganz			
Verkehrsbezeichnung	Pfeffer, schwarz			
Gebindegröße	0.5 Kilogramm			
Anwendung	-			
Zutaten	Pfeffer, schwarz			
Mindesthaltbarkeit	60 Monate			
Restlaufzeit	30 Monate			
Mikrobiologische Daten	Mesophile Aerobe Gesamtkeimzahl	max. 10.000.000	KbE/g	PC, 72h, 30°C
	Schimmel	max. 100.000	KbE/g	YGC, 72h, 25°C
	E. coli	max. 10.000	KbE/g	Rapid, 24h, 44°C
	Salmonella	neg.	KbE/25g	§64 LFGB, L 00.00-20
	sulfitreduzierende Clostridien	max. 10.000	KbE/g	TSC, 72h, 37°C
	Bacillus cereus	max. 10.000	KbE/g	§64 LFGB, L 00.00-25

Nährwertangaben / Angebotsform (g/100g)

Nährwerte	**je 100g**	**% der Referenzmenge***	**Nährwert Referenzmenge***
Brennwerte kcal	308 kcal	15 %	2000 kcal
Brennwerte kJ	1296 kj	15 %	8400 kj
Fett	3,3 g	5 %	70 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g	5 %	20 g
Kohlenhydrate	52,0 g	20 %	260 g
davon Zucker	49,4 g	55 %	90 g
Ballaststoffe	13,1 g		
Protein	10,9 g	22 %	50 g
Salz (Natrium x 2.5)	0,05 g	1 %	6 g
Natrium	0,02 g	1 %	2.4 g

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal).

Erstellt am: 02.05.2019. Geändert am: 13.07.2021. Gedruckt am: 15.03.2022

Allgemein gültiger Anhang zu Spezifikationen

Allgemeine rechtliche Konformität

Hiermit bestätigen wir, dass die von uns vertriebenen Produkte den zum Zeitpunkt der Lieferung geltenden europäischen und deutschen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen und für die menschliche Ernährung geeignet sind.

Pflanzenschutzmittel und Rückstände

Unsere Produkte entsprechen den gesetzlichen Anforderungen der Europäischen Union und Deutschland in Bezug auf Rückstände und Kontaminanten (also auch in Bezug auf Pestizide, Insektizide, Schwermetalle sowie Nitrate und Nitrite) (u.a. Rückstandshöchstmengenverordnung (RHmV), VO (EG) 396/2005 und der EU-Verordnung (EG) 1881/2006).

Genetisch modifizierte Organismen (GMO)

Wir vertreiben keine Produkte, die gemäß Verordnung (EU) 1829/2003 kennzeichnungspflichtig sind. Zur Sicherstellung dieser Zielsetzung liegen von allen Lieferanten für die an uns gelieferten Rohstoffe Bestätigungen über die Konformität mit den europäischen gesetzlichen Anforderungen vor. Im Rahmen der Sorgfaltspflicht werden für kritische Rohwaren regelmäßige Untersuchungen durchgeführt, um die Verkehrsfähigkeit in Bezug auf gentechnisch veränderte Bestandteile zu prüfen.

Daher können wir bestätigen, dass mit Inkrafttreten der GMO-Verordnung (EG) 1829/2003 keine Kennzeichnungspflicht für unsere Produkt besteht. Darüber hinaus fallen unsere Produkte nicht unter den Geltungsbereich der Verordnung (EG) 1830/2003.

Verpackung und Bedarfsgegenstände

Die von uns verwendeten Verpackungen sowie die Anlagen, auf denen die gelieferten Produkte hergestellt werden, entsprechen den Anforderungen des Deutschen und Europäischen Rechts und sind somit für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet (u.a. Verordnung (EU) 1907/2006 (REACH), VO (EU) 1935/2004, VO (EU) Nr. 10/2011).

HACCP-Konzept

Im Zuge der EU-Basisverordnung (EG) 178/2002 sowie der Hygieneverordnung (EG) 852/2004 sind wir und auch die für uns produzierenden Unternehmen verpflichtet, eine Risikobewertung der Produkte, Anlagen und Produktionsbereiche durchzuführen. Diese Risikobewertung wurde in Form des HACCP-Konzeptes basierend auf den Grundsätzen der Codex Alimentarius Kommission durchgeführt. Das HACCP-Konzept wird laufend überwacht und in regelmäßigen Abständen neu bewertet.