

Produktdatenblatt 7021



Produktbezeichnung frio Pfirsich Maracuja RFA 10/18

Hersteller TEEKANNE GmbH & Co. KG D-40526 Düsseldorf
Verkehrsbezeichnung Fruchtetee, aromatisiert - Pfirsich-Maracujaaroma
Füllgewicht 2,50 g
Mindesthaltbarkeit 24 Monate
Mindestreifezeit 270 Tage
SAP-Materialnummer 62856
Lagerung Vor Wärme geschützt und trocken lagern.
Verwendungszweck Teebeutel zur Herstellung eines Tee Kaltgetränkes
Verwendungshinweis Für Säuglinge und Kleinkinder nicht empfohlen.
Bereich Lebensmittel

Zutatenliste

Äpfel
Hagebutten
Hibiskus
Süßblätter
Pfirsicharoma
Säuerungsmittel: Citronensäure
Maracujaaroma
Pfirsich-Maracuja-Granulat

Zusatzstoffe

Säuerungsmittel: Citronensäure

Allergene

Keine, gemäß Anhang II der Lebensmittel-Informationsverordnung VO (EU) Nr. 1169/2011 in der jeweils aktuell gültigen Fassung.

Genveränderte Organismen

Das Produkt enthält keine Zutaten die genetisch veränderte Organismen (GVO) enthalten, daraus bestehen oder daraus hergestellt worden sind

gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003.

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl: max. 10(7) KBE/g
Hefen: max. 10(5) KBE/g
Schimmelpilze: max. 10(5) KBE/g
E. coli: max. 10(3) KBE/g
Salmonellen: nicht nachweisbar in 125g

Pflanzenschutzmittelrückstände

Das Produkt entspricht der in der zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung der EG-Höchstmengenverordnung (EG) Nr. 396/2005.

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 ml (1 Portion = 1 Tasse (200ml) Früchtetee entsprechend der Empfehlung zubereitet):

Brennwert	:	8kJ/2kcal
Fett	:	<0,1g
davon gesättigte Fettsäuren	:	<0,1g
Kohlenhydrate	:	0,3g
davon Zucker	:	0,2g
Eiweiß	:	0,2g
Salz	:	0,01g

Sensorik

Aussehen: bräunlich-rote und gelbe Mischung getrockneter Pflanzenbestandteile mit Aromapartikeln
Geschmack: fruchtig, süß, Sortentypisch
Geruch: fruchtig, sortentypisch
Aufgussfarbe: dunkelorange

Wichtiger Hinweis zur Zubereitung

Teebeutel mit kaltem Leitungswasser aufgießen und 5-8 Minuten ziehen lassen. Den Tee nach der Zubereitung zeitnah verzehren.

Konformität**1. LEBENSMITTELSICHERHEIT ALLGEMEIN und PRODUKTBEWERTUNG**

Bei dem Produkt handelt es sich um ein Lebensmittel im Sinne des Art. 2 der VO (EG) Nr. 178/2002 bzw. § 2 Abs. 2 LFGB (Deutsches Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch) und entspricht diesen Regelungen. Erfüllt werden auch die Leitsätze für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen, das THIE "Compendium of Guidelines for Herbal and Fruit Infusions" sowie das THIE "Compendium of Guidelines for Tea" in deren zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung.

Alle Pflanzen(teile) werden traditionell in Teemischungen oder anderen Lebensmitteln verwendet. Für die Bewertung wird neben der Fachliteratur vor allem die sogenannte "Inventarliste" (THIE Inventory list of Herbs considered as Food) herangezogen, die auch den Status der Rohware als Lebensmittel in Übereinstimmung mit der Novel-Food-Verordnung widerspiegelt. Negative Wechselwirkungen oder antagonistische Effekte durch Mischung dieser Pflanzen(teile) sind in der Fachliteratur nicht belegt.

Die von Teekanne im Prozess eingesetzten Stoffe und Stoffgemische entsprechen der REACH-Verordnung VO (EG) Nr. 1907/2006 in der zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung. Ein aktives Freigabesystem verhindert, dass nicht-konforme Rohwaren in die Produktion einfließen und somit die Produktsicherheit gefährden.

2. REGELUNGEN ZU HYGIENE UND HACCP

Die Bestimmungen der VO (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene in der zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung werden eingehalten. Dies wird durch externe Institutionen geprüft und zertifiziert. Das in unserem QM-System integrierte HACCP-System sorgt für eine kontinuierliche Überwachung aller für die Produktsicherheit relevanten

Prozesse. Die in Artikel 5 VO (EG) Nr. 852/2004 beschriebene Einrichtung, Durchführung und Aufrechterhaltung des HACCP-Systems erfolgt gemäß den HACCP-Grundsätzen des Codex Alimentarius.

Um die hygienische Unbedenklichkeit des Produkts zu gewährleisten werden ferner die Lieferanten der Rohwaren vertraglich zur Einhaltung der THIE-Guidelines for good agricultural and hygiene practices for raw materials used for herbal infusions (GAHP) bzw. der THIE HACCP Guidance notes verpflichtet.

3. KONTAMINANTEN

Das Produkt entspricht den Vorgaben der einschlägigen Regelwerke, insbesondere der Anhänge des THIE Compendium of Guidelines for Herbal and Fruit Infusions, der VO (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen sowie der VO (EG) Nr. 1881/2006 Kontaminanten Verordnung in deren zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung.

4. BESTRAHLUNG

Wir geben vor, dass die Ware nicht mit ultravioletten oder ionisierenden Strahlen behandelt sein darf.

5. SONSTIGE ZUTATEN MIT SPEZIELLEN REGELUNGEN

Sofern Aromen, Vitaminverbindungen, Saftkonzentrate und/oder Zusatzstoffe eingesetzt werden, entsprechen sie den einschlägigen Verordnungen in der zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung:

Aromen: VO (EG) Nr. 1334/2008 (EG-Aromenverordnung)

Vitaminverbindungen: Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen

Saftkonzentrate: VdF Leitlinien, AIJN Code of Practice, RL 2001/112/EG (umgesetzt in nationales Recht durch die FrSaftErfrischGetrV (Fruchtsaftverordnung))

Zusatzstoffe: VO (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe sowie VO (EU) Nr. 1129/2011

6. VERPACKUNG

Die Verpackungsmaterialien entsprechen den Bestimmungen der VO (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, dem LFGB (Deutsches Lebensmittel-

und Futtermittelgesetzbuch) und der BedGgstV (Bedarfsgegenständeverordnung), in deren zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung. Weitere einschlägige Vorschriften sind die VO (EG) Nr. 2023/2006 über die gute Herstellungspraxis dieser Materialien sowie # speziell für Kunststoffe - die VO (EG) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Des Weiteren erfüllen sie die Anforderung der BfR-Empfehlung XXXVI.

Für die verwendeten Verpackungsmaterialien mit Direktkontakt liegen Konformitätsbescheinigungen oder andere Nachweise (Zertifikate) vor, welche bestätigen, dass die Verpackungen für den geplanten Gebrauch geeignet sind. Aufgrund entsprechender Vorgaben an die Lieferanten, sachgemäßer Lagerung und eigenen Kontrollen ist eine Kontamination der Fertigware mit pathogenen Mikroorganismen vom Verpackungsmaterial bzw. mit chemischen Stoffen, die aus den Materialien migrieren nahezu ausgeschlossen, soweit dies technisch möglich ist.

Die Verpackungsgestaltung entspricht der LMIV (Lebensmittelinformationsverordnung, VO (EU) Nr. 1169/2011), der Fpack (Fertigpackungsverordnung) sowie der Loskennzeichnungsverordnung in deren zur Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassungen.

Bei darüber hinausgehenden Angaben werden die Bestimmungen entsprechender Verordnungen und Richtlinien, z.B. der VO (EG) Nr. 1924/2006 bei Gesundheits- und/oder nährwertbezogener Aussagen, in deren zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassungen eingehalten.

7. Lagerung, TRANSPORT UND DISTRIBUTION

Das Produkt wird so gelagert und transportiert, dass chemische, mikrobiologische und/oder physikalische Kontaminationen/ Veränderungen während der Lagerung bzw. des Transports nahezu ausgeschlossen werden können. Dies wird durch die Verpackung und entsprechenden Vorschriften für Speditionen bzw. Lagerhalter und Kontrollen der LKW und Lagerhallen sichergestellt. So erfolgt der Transport und die Distribution unserer Produkte nur mittels Spediteure, deren Eignung regelmäßig geprüft und bewertet wird. Die Einhaltung unserer Anforderungen an Transporte für

Teeprodukte (u.a. trocken/sauber/vor Wärme geschützt) sowie qualitativen Anforderungen an Transporte wird u.a. vor Beladung eines LKWs geprüft. Der Transport erfolgt nur mit Fahrzeugen, deren Ladebehälter unseren hygienischen Anforderungen (u.a. schädlingsfrei / sauber / trocken / schimmelfrei / geruchsneutral) entsprechen und die keine Gefahrgüter, die eine Gefahr für unsere Produkte bedeuten könnten, geladen haben. Im eigenen Onlineshop erfolgt die Lieferung der Ware mittels Paketauslieferungsunternehmen. Die Ware wird in sauberen, trockenen und sorgfältig verschlossenen Paketen verschickt, so dass die Qualität gewährleistet und Kontaminationen nahezu ausgeschlossen werden können.

Verpackungsdaten

Endverbrauchereinheit

Inhalt

Abmessungen (LxBxH) 69x79x127 MM

EAN 4009300012078

Bruttogewicht 85,000 G

Füllgewicht 45,000 G

Handelseinheit

Inhalt

Abmessungen (LxBxH) 357x135x164 MM

EAN 4009300070214

Bruttogewicht 0,958 KG

MWST-Satz 7,00 %

Logistikdaten

Allgemeine Daten

Zoll-Tarif-Nummer 21069098

CCG1 (max. 1,05 m inkl. Holz)

Handelseinheiten je Palette 90

Handelseinheiten je Lage 18

Produktbeschreibung

7021

Produktbezeichnung

frio Pfirsich Maracuja RFA 10/18

Lagen je Palette	5
Stapelhöhe (incl. Holz)	970,000 MM
Gesamtgewicht	111,220 KG

CCG2 (volle Euro-Palette)

Handelseinheiten je Palette	180
Handelseinheiten je Lage	18
Lagen je Palette	10
Stapelhöhe (incl. Holz)	1.790,000 MM
Gesamtgewicht	197,440 KG