Produktdatenblatt 5962

TEEKANNE GmbH & Co. KG, D-40526 Düsseldorf

Produktbezeichnung	**Rooibos RFA 12x20**
Verkehrsbezeichnung	Rotbuschtee
Füllgewicht	1,75g
Mindesthaltbarkeit	36 Monate
Mindestrestlaufzeit	270 Tage
SAP-Materialnummer	39129
Lagerung	Vor Wärme geschützt und trocken lagern.
Verwendungszweck	Teebeutel zur Herstellung eines Tee-Heißgetränkes
Bereich	Lebensmittel

Chemisch-physikalische Parameter

Massenverlust: max. 12 %
Säureunlösliche Asche: max. 2,0 %

Zusatzstoffe

Keine

Allergene

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

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, sowie der nachrangigen nationalen Rückstandshöchstmengenverordnung (RHmV) in der jeweils 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.

Produktbeschreibung	**5962**		
Produktbezeichnung	**Rooibos**	**RFA**	**12x20**

Zutatenliste

Rotbusch

Sensorik

Aussehen:	rötliche bis dunkelbraune, nadelförmige Mischung getrockneter Pflanzenbestandteile
Geschmack:	mild aromatisch
Geruch:	typisch nach Rotbusch
Aufgussfarbe:	goldbraun

Wichtiger Hinweis zur Zubereitung

Nehmen Sie für eine Tasse 1 Teebeutel. Mit sprudelnd kochendem Wasser aufgießen und mindestens 5-8 Minuten ziehen lassen. Nur so erhalten Sie ein sicheres Lebensmittel!

Nährwerte

Bei den folgenden Nährwerten handelt es sich nicht um produktspezifische Nährwerte sondern um Durchschnittswerte der Produktgruppe "Kräutertee". Abweichungen zu den Nährwertangaben auf der Verpackung sind daher möglich.

durchschnittliche Nährwerte pro 100ml (1 Beutel mit 200 ml Wasser zubereitet):

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

Jede Tasse (200ml) enthält durchschnittlich:

Brennwert	:	2kcal	0%
Fett	:	<0,1g	0%
gesättigte Fettsäuren	:	<0,1g	0%
Zucker	:	<0,1g	0%
Salz	:	0,02g	0%

Per 100 ml: 3 kJ (1 kcal)

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

Verpackungsdaten

Endverbrauchereinheit

Inhalt	
Abmessungen (LxBxH)	61x139x73 MM
EAN	4009300005209
Bruttogewicht	68,000 G
Füllgewicht	35,000 G

Handelseinheit

Inhalt	
Abmessungen (LxBxH)	383x146x155 MM
EAN	4009300059622
Bruttogewicht	0,970 KG
MWST-Satz	7,00 %

Logistikdaten

Allgemeine Daten

Zoll-Tarif-Nummer	12119086

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

Handelseinheiten je Palette	75
Handelseinheiten je Lage	15
Lagen je Palette	5
Stapelhöhe (incl. Holz)	925,000 MM
Gesamtgewicht	97,750 KG

CCG2 (volle Euro-Palette)

Handelseinheiten je Palette	150
Handelseinheiten je Lage	15

Lagen je Palette	10
Stapelhöhe (incl. Holz)	1.700,000 MM
Gesamtgewicht	170,500 KG

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- und Futtermittelgesetzbuch) und entspricht diesen Regelungen. Erfüllt werden auch die Leitsätze für Tee,teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen, das EHIA "Compendium of Guidelines for Herbal and Fruit Infusions" sowie das ETC "Compendium of Guidelines for Tea#.

   Die Pflanzenbestandteile der Rohware werden traditionell in Teemischungen oder anderen Lebensmitteln verwendet.

   In der Fachliteratur sind keine wissenschaftlichen Untersuchungsergebnisse dokumentiert, die belegen, dass von der Pflanze gesundheitliche Gefahren ausgehen.

   Die von Teekanne im Prozess eingesetzten Stoffe und Stoffgemische entsprechen der REACH-Verordnung VO (EG) Nr. 1907/2006.

   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. 852/2004 über Lebensmittelhygiene 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 EHIA- Guidelines for good agricultural and hygiene practices for raw materials used for herbal infusions (GAHP) bzw. der ETC HACCP Guidance notes verpflichtet.

3. KONTAMINATION

Die spezifizierten Höchstmengen zu Kontaminanten der einschlägigen Regelwerke, insbesondere die Anhänge des EHIA Compendium of Guidelines for Herbal and Fruit Infusions, der VO (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen, VO (EG) Nr. 1881/2006 Kontaminanten Verordnung, werden eingehalten.

4. BESTRAHLUNG

Die Behandlung mit ultravioletten oder ionisierenden Strahlen im Sinne einer Bestrahlung von Rohwaren sind geregelt in der Richtlinie 1999/2/EG über mit ionisierenden Strahlen behandelte Lebensmittel und Lebensmittelbestandteile, sowie im EHIA Compendium of Guidelines for Herbal and Fruit Infusions # Annex 10). Wir geben vor, dass die Ware nicht mit ultravioletten oder ionisierenden Strahlen behandelt sein darf.

5. ALLERGENE ZUTATEN

Das Produkt enthält keine deklarationspflichtigen Allergene im Sinne des jeweils gültigen Anhang II der Lebensmittel-Informationsverordnung, VO(EU) Nr. 1169/2011.

6. GVO

Das Produkt entspricht den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr.1830/2003, hinsichtlich genetisch veränderter Organismen.

7. MIKROBIOLOGIE

Mikrobiologische Spezifikationen sind durch das EHIA Compendium of Guidelines for Herbal and Fruit Infusions (Annex 8 und 9) festgelegt und werden eingehalten.

8. SONSTIGE ZUTATEN MIT SPEZIELLEN REGELUNGEN

Sofern Aromen, Vitaminverbindungen, Saftkonzentrate und/oder Zusatzstoffe eingesetzt werden, entsprechen sie den einschlägigen Verordnungen:

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: FrSaftErfrischGetrV (Fruchtsaftverordnung)
Zusatzstoffe: VO (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe

9. 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 den jeweils gültigen Fassungen. 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 Verpackungs-material bzw. mit chemischen Stoffen, die aus den Materialien migrieren nahezu ausgeschlossen, soweit dies technisch möglich ist.
Die Verpackungsgestaltung entspricht der LMIV (Lebensmittel-informationsverordnung, VO(EU) Nr. 1169/2011, der Fpack) (Fertigpackungsverordnung) sowie der Loskennzeichnungsverordnung.
Bei darüber hinausgehenden Angaben werden die Bestimmungen der entsprechenden Verordnungen und Richtlinien, z.B. VO(EG)1924/2006 bei Gesundheits- und/oder nährwertbezogener Aussagen, eingehalten.

10. LAGER- UND TRANSPORTBEDINGUNGEN

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.

11. METHODEN, TRANSPORT UND DISTRIBUTION

Der Transport und die Distribution unserer Produkte erfolgt mittels verschiedener Spediteure, deren Eignung regelmäßig geprüft und bewertet wird. Es werden nur Transporteure beauftragt, die unsere IFS Bedingungen für den Transport unterschrieben haben. 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 mittels des LKW Anmeldescheins 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. Ergeben sich bei den Transportanforderungen Änderungen, werden die Spediteure per Qualitätsschreiben informiert.

Im Teekanne 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.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.