Produktdatenblatt 7027

TEEKANNE GmbH & Co. KG, D-40526 Düsseldorf

Produktbezeichnung	**Grüner Tee 6x100**
Verkehrsbezeichnung	Grüner Tee - Mischung
Füllgewicht	1,50 g
Mindesthaltbarkeit	24 Monate
Mindestrestlaufzeit	270 Tage
SAP-Materialnummer	47922
Lagerung	Vor Wärme geschützt und trocken lagern
Verwendungszweck	Teebeutel zur Herstellung eines Tee-Heißgetränkes
Bereich	Lebensmittel

Chemisch-physikalische Parameter

Koffein:	min. 1,5 %
Extraktgehalt:	min. 32 %
Massenverlust:	max. 8 %
Säureunlösliche Asche:	max. 1,0 %

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(4) KBE/g
Schimmelpilze:	max. 10(5) KBE/g
E. coli:	max. 10(2) 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	**7027**	
Produktbezeichnung	**Grüner Tee**	**6x100**

Zutatenliste

Grüner Tee

Sensorik

Aussehen: grüne Mischung getrockneter Pflanzenbestandteile
Geschmack: adstringierend, typisch
Geruch: typisch nach grünem Tee
Aufgussfarbe: gelblich bis bräunlich

Wichtiger Hinweis zur Zubereitung

Nehmen Sie für eine Tasse 1 Teebeutel. Wasser frisch aufkochen und etwas abkühlen lassen. 4 Minuten ziehen lassen.

Nährwerte

Bei den folgenden Nährwerten handelt es sich nicht um produktspezifische Nährwerte sondern um Durchschnittswerte der Produktgruppe "Grüner Tee". 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	:	0,2g
Salz	:	0,01g

Jede Tasse (200ml) enthält durchschnittlich:

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

Per 100ml: 3 kJ (1 kcal)

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

Produktbeschreibung	**7027**	
Produktbezeichnung	**Grüner Tee**	**6x100**

Verpackungsdaten

Endverbrauchereinheit

Inhalt	100 BTL
Abmessungen (LxBxH)	66x170x191 MM
EAN	4009300012139
Bruttogewicht	270,000 G
Füllgewicht	150,000 G

Handelseinheit

Inhalt	6x100
Abmessungen (LxBxH)	410x173x195 MM
EAN	4009300070276
Bruttogewicht	1,771 KG
MWST-Satz	7,00 %

Logistikdaten

Allgemeine Daten

Zoll-Tarif-Nummer	

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

Handelseinheiten je Palette	48
Handelseinheiten je Lage	12
Lagen je Palette	4
Stapelhöhe (incl. Holz)	930,000 MM
Gesamtgewicht	110,008 KG

CCG2 (volle Euro-Palette)

Handelseinheiten je Palette	96
Handelseinheiten je Lage	12

Lagen je Palette	8
Stapelhöhe (incl. Holz)	17.100,000 MM
Gesamtgewicht	195,016 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 sowie das ETC "Compendium of Guidelines for Tea#.

   Tee wird seit Jahrhunderten als Getränk konsumiert.

   In der Fachliteratur sind keine wissenschaftlichen Untersuchungs-ergebnisse dokumentiert, die belegen, dass von der Teepflanze eine gesundheitliche Gefährdung ausgeht.

   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 ETC HACCP Guidance notes verpflichtet.

3. KONTAMINATION

Die spezifizierten Höchstmengen zu Kontaminanten der einschlägigen Regelwerke, insbesondere die Anhänge 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. 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 ETC Compendium of Guidelines for Tea (Annex 10) 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/ Verände-rungen 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.