

Produktspezifikation nach LMIV

Da das nationale Recht noch nicht angepasst ist, können vor allem bei der Kennzeichnung loser Ware noch Änderungen der Vorgaben erfolgen. Weiterhin sind die EU-Durchführungsverordnungen zur Herkunftskennzeichnung noch nicht verabschiedet. Auch hieraus können geänderte Kennzeichnungsanforderungen resultieren.

Kontaktdaten

Ansprechpartner des Eigenmarkeninhabers:		
Einkauf		
Name:	Markus Ruf	
Telefonnummer:	0781 616-5295	
Fax:	0781 616-85295	
E-Mail:	markus.ruf@intergast.de	
Qualitätssicherung		
Name:	Uwe Schmorde	Kathrin Dick
Telefonnummer:	0781 616-262	0781 616-630
Fax:	0781 616-8262	0781 616-8630
E-Mail:	uwe.schmorde@intergast.de	kathrin.dick@intergast.de
Notfallnummer		
für Krisensituationen	01803 939495	

Produkt

Spezifikation gültig ab:	03.11.2016
Marke:	Master Chef Edition
EAN Einzelpackung + Umkarton:	4306283197021 + 4306283597029
Artikelbezeichnung / Phantasiename:	Argentinisches Roastbeef
Bezeichnung gemäß LMIV ggf. mit erforderlichen Ergänzungen (z.B. Hinweis zu zusammengesetzten Produkten, Lebensmittelimitaten etc.):	Rinder Roastbeef, frisch
Lieferant:	
ggf. Zulassungsnummer gemäß VO (EG) Nr. 853/2004:	Argentina 4555 Argentina 189
Produktionsland:	Argentinien - AR

Produktspezifikation nach LMIV

Produktionsort / Betriebsstätte:	Pampa Natural S.A. – AR – Speluzzi – La Pampa (Est. 4555) Importadora y Exportadora de la Patagonia – AR – Buenos Aires (Est. 189)
----------------------------------	--

Außenverpackung

☒ Karton	☐ Folie
☐ Sonstiges:	
X Kennzeichnung nach LMIV ist erforderlich	☐ Kennzeichnung nach LMIV ist nicht erforderlich
ggf. Art der Kennzeichnung (Aufdruck, Etikett etc.):	Etikett (Karton und Teilstück innenliegend)
Bemerkung:	

Verpackung

☐ Kunststoffbeutel / Kunststoffbehälter	☐ Kartonverpackung / Faltschachtel
☐ Tetrapack / Combiblock	X Innenbeutel
☐ Dose	☐ Glas
ggf. Verschluss (Schraubdeckel, Platine etc.):	
ggf. Randvollvolumen der Dose:	
Bemerkung:	

Nettofüllmenge

Nettofüllmenge (mit Maßeinheit):	Ca. 3,2 kg bis 5,5 kg
ggf. Abtropfgewicht:	
ggf. Füllmengenangabe bei Sammelpackungen etc.:	
Bemerkung:	3 bis 6 Stück pro Karton

Sensorik

Aussehen:	arttypisch
Konsistenz:	arttypisch
Geruch:	arttypisch
Geschmack:	arttypisch
Physikalischer Zustand und/oder besondere Behandlung (roh, vorgegart, durchgegart, gefroren, tiefgefroren, pulverisiert, gefriergetrocknet, konzentriert, geräuchert usw.):	roh
ggf. Sensorik nach Zubereitung:	

[illegible]

Roastbeef Master Chef Edition.docx
© AGU GmbH & Co. www.agu-muenster.de

Produktspezifikation nach LMIV

QUID-Kennzeichnung außerhalb der Zutatenliste

☒ Für das Produkt nicht relevant	
☐ Fleischeinwaage:	
☐ Fischeinwaage:	
☐ „100 g Produkt werden hergestellt aus xxx g (Rohware)“:	
☐ QUID-Kennzeichnung in Bezeichnung des Lebensmittels:	

Zutatenliste gemäß LMIV

☐ Es ist keine Zutatenliste erforderlich ☒ Folgende Zutatenliste ist erforderlich:	
Zutaten: Rindfleisch 100%	
Bemerkung:	

Aromen & aromatisierende Lebensmittelzutaten

	Bezeichnung in der Zutatenliste
☒ Es werden keine Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften eingesetzt	
☐ Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften werden eingesetzt:	
☐ Aromaextrakte, hergestellt aus Lebensmitteln, werden eingesetzt:	
☐ andere nicht zulassungspflichtige Aromastoffe, Aromaextrakte, thermisch gewonnene Reaktionsaromen usw. werden eingesetzt:	
☐ Zulassungspflichtige Aromastoffe, Aromaextrakte etc. werden eingesetzt; diese sind in der Unionsliste (VO (EG) Nr. 1334/2008) aufgeführt (Bitte auch FL-Nr. angeben):	

Produktspezifikation nach LMIV

☐ Raucharomen werden eingesetzt:

☐ unerwünschte Stoffe gemäß VO (EG) Nr. 1334/2008 sind enthalten
(Bitte auch die enthaltene Menge angeben):

☐ „natürliche“ Aromen gemäß VO (EG) Nr. 1334/2008 werden eingesetzt:

Bemerkung:

Nanomaterialien

☒ Es werden keine Nanomaterialien eingesetzt

☐ Folgende Nanomaterialien werden eingesetzt:

Bemerkung:

Allergene Zutaten

Allergie oder Unverträglichkeiten auslösende Stoffe und Erzeugnisse gemäß LMIV Anhang II	Ja	Nein	Entsprechende Zutaten / Bemerkung
Glutenhaltiges Getreide	☐	☒	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, berechnet als SO ₂	☐	☒	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	

Produktspezifikation nach LMIV

Allergene Spuren und Kreuzkontaminationen

X Das Produkt enthält keine Kreuzkontaminationen oder Spuren allergener Stoffe, die in Anhang II der LMIV aufgeführt sind

☐ Kreuzkontaminationen oder Spuren allergener Stoffe gemäß LMIV Anhang II sind vorhanden bzw. möglich

☐ Eine Spurenkennzeichnung ist nicht erforderlich

☐ Folgende Spurenkennzeichnung ist erforderlich:

Bemerkung:

Auslobungen zu Allergie oder Unverträglichkeiten auslösenden Stoffen

Auslobung

Bemerkung

X Keine der nachstehenden Auslobungen ist möglich

☐ „glutenfrei“
gemäß VO (EG) Nr. 41/2009 max. 20 mg/kg Gluten

☐ „sehr geringer Glutengehalt“
gemäß VO (EG) Nr. 41/2009 max. 100 mg/kg Gluten

☐ „laktosefrei“
gemäß GdCh < 10 mg Laktose / 100 g / 100 ml

☐ „streng laktosearm“
gemäß GdCh < 100 mg Laktose / 100 g / 100 ml

☐ „laktosearm“
gemäß GdCh < 1 g Laktose / 100 g / 100 ml

Gentechnisch veränderte Organismen

VO (EG) Nr. 1829/2003

Ja

Nein

GVO Zutaten / Beimischungen / Bemerkung

Das Produkt ist nicht aus GVO hergestellt und/oder enthält keine Zutaten, die aus GVO hergestellt werden

X

☐

Das Produkt enthält keine Zusatzstoffe / Enzyme, die aus GVO hergestellt werden

X

☐

Der Grenzwert von 0,9% für zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischungen zugelassener GVO wird eingehalten

X

☐

Es ist keine Kennzeichnung i.S. der VO (EG) Nr. 1829/2003 erforderlich

X

☐

Das Produkt erfüllt die Voraussetzungen für die Auslobung „ohne Gentechnik“ gemäß EGGenTDurchfG

☐

X

Der Produktionsbetrieb verfügt über das Zertifikat zur Nutzung des Logos „ohne Gentechnik“

☐

X

ggf. erforderliche Kennzeichnung:

Produktspezifikation nach LMIV

VO (EG) Nr. 1829/2003	Ja	Nein	GVO Zutaten / Beimischungen / Bemerkung
Kurze Stellungnahme:			

Bestrahlung

LMBestrV	Ja	Nein	Bemerkung
Das Produkt und/oder dessen Zutaten werden keiner Behandlung mit ionisierenden Strahlen unterzogen	X	☐	
Es ist keine Kennzeichnung i.S. LMBestrV erforderlich	X	☐	
ggf. erforderliche Kennzeichnung:			
Kurze Stellungnahme:			

Restlaufzeit, Mindesthaltbarkeitsdatum, Lagerbedingungen & Loskennzeichnung

☐ Mindesthaltbarkeitsdatum ist nicht erforderlich	
X „Mindestens haltbar bis:“	☐ Mindestens haltbar bis Ende:“
☐ MHD-Format: Tag / Monat	☐ MHD-Format: Monat / Jahr
X MHD-Format: Tag / Monat / Jahr	☐ MHD-Format: Jahr
Stelle des MHD-Aufdrucks:	Kartonetikett sowie Etikett auf dem Teilstück (innenliegend)
ggf. erforderliche Temperaturangabe:	-1 bis +2°C
ggf. weitere Lagerbedingen:	
ggf. Lagerbedingen nach dem Öffnen:	Nach dem Öffnen alsbald verbrauchen
X Loskennzeichnung erforderlich	☐ Loskennzeichnung nicht erforderlich
ggf. Losnummer-Format:	z. B.: K4711
ggf. Stelle des Losnummer-Aufdrucks:	Kartonetikett sowie Etikett auf dem Teilstück (innenliegend)
Mindestrestlaufzeit bei Produktion:	120 Tage
Mindestrestlaufzeit bei Anlieferung:	60 Tage

TK-Lebensmittel – Tabelle zur Aufbewahrung

X Für das Produkt nicht relevant	
Im Kühlschrank:	
*-Fach (-6°C):	
**-Fach (-12°C):	
***-Fach (-18°C):	

Produktspezifikation nach LMIV

Datum des (ersten) Einfrierens

☒ Für das Produkt nicht relevant

☐ Das Produkt wird nur einmal eingefroren

☐ Das Produkt wird mehr als einmal eingefroren - Zahl der Einfrierprozesse:

Formulierung zum Datum des (ersten) Einfrierens:

Format des Datums des (ersten) Einfrierens:

Stelle des Aufdrucks:

Bemerkungen / Ergänzungen:

Auftauhinweis

☒ Für das Produkt nicht relevant

☐ Das Produkt wird in der Zeit vor der Lieferung aufgetaut

☐ Das Produkt wird bis zur Lieferung keinem Auftauprozess unterzogen

☐ Die Angabe „aufgetaut“ ist erforderlich

☐ Die Angabe „aufgetaut“ ist nicht erforderlich

Begründung:

Zubereitungsempfehlung

☒ Es ist keine Zubereitungsempfehlung erforderlich

☐ Folgende Zubereitungsempfehlung ist erforderlich:

Zubereitungsempfehlung:

Bemerkung:

Zusätzliche Kennzeichnungselemente & Warnhinweise

☒ Es sind keine zusätzlichen Kennzeichnungselemente und/oder Warnhinweise erforderlich

☐ Folgende zusätzliche produktspezifische Kennzeichnungselemente sind erforderlich („unter Schutzatmosphäre verpackt“, Hinweise zum Koffeingehalt usw.):

Produktspezifikation nach LMIV

☐ Folgende Warnhinweise sind erforderlich (Warnhinweise bei rohem Fleisch, Nüssen, Honig usw.):

Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben

X Für das Produkt sind keine nährwert- oder gesundheitsbezogenen Angaben vorgesehen

☐ Folgende nährwertbezogene Angabe ist vorgesehen:

☐ Folgende gesundheitsbezogene Angabe ist vorgesehen:

ggf. Voraussetzungen für die nährwert- bzw. gesundheitsbezogene Angabe, die das Produkt erfüllt:

ggf. zusätzlich erforderliche Kennzeichnungselemente:

Nährwertdeklaration

Durchschnittliche Nährwerte	Pro 100g*	Pro 100 ml*	Bemerkung
Brennwert (kJ)	712		
Brennwert (kcal)	170		
Fett (g)	9,4		
davon:			
- gesättigte Fettsäuren (g)	5,6		
- einfach ungesättigte Fettsäuren (g)			
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g)			
Kohlenhydrate (g)	1,2		
davon:			
- Zucker (g)	0,0		
- mehrwertige Alkohole (g)			
- Stärke (g)			
Ballaststoffe (g)			
Eiweiß (g)	20,1		
Salz (g)	0,0		
Vitamine und Mineralstoffe**:			
Natrium (g)			

Produktspezifikation nach LMIV

Durchschnittliche Nährwerte	Pro 100g*	Pro 100 ml*	Bemerkung

* Bitte geben Sie bei Flüssigkeiten und Speiseeis die Nährwerte pro 100g und pro 100 ml an

** Bitte geben Sie bei Vitaminen und Mineralstoffen auch den Prozentsatz der Referenzmenge pro 100 g / 100 ml an

Kennzeichnung

Erforderliche Kennzeichnungselemente in den Angebotslisten, bei loser Abgabe und bei Abgabe in Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:

Zusatzstoffe & Aromen

X keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe & Aromen enthalten

- | | |
|---|--|
| ☐ mit Farbstoff | ☐ kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken |
| ☐ mit Konservierungsstoff | ☐ geschwefelt |
| ☐ mit Antioxidationsmittel | ☐ mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen) |
| ☐ mit Geschmacksverstärker | ☐ auf der Grundlage von xy (bei Tafelsüßen) |
| ☐ mit Süßungsmittel(n) | ☐ geschwärzt (bei Oliven) |
| ☐ mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n) | ☐ gewachst |
| ☐ enthält eine Phenylalaninquelle | ☐ Warnhinweis für Farbstoffe gemäß VO (EG) Nr. 1333/2008 Anhang V |
| ☐ konserviert mit Thiabedazol | ☐ nach der Ernte behandelt |
| ☐ koffeinhaltig | ☐ chininhaltig |
| ☐ erhöhter Koffeingehalt (mg/100 ml): | |

Allergene (LMIV Anhang II)

X keine kennzeichnungspflichtigen Allergene enthalten

- | | |
|--|---|
| ☐ Glutenthaltiges Getreide | ☐ Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| ☐ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | ☐ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| ☐ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | ☐ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| ☐ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | ☐ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| ☐ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | ☐ Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, berechnet als SO ₂ |
| ☐ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | ☐ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| ☐ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse | ☐ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |

GVO & Bestrahlung

Produktspezifikation nach LMIV

☐ Hinweis auf Bestrahlung:	
☐ Angaben zu GVO:	

Zertifizierungen

X IFS*	
Zertifizierungsbereich(e) des Audits:	angestrebt für 2017 – IFS Broker
Zertifizierungsstelle:	voraussichtlich: auditpartner GmbH, Ollnsstraße 21, 25336 Elmshorn
☐ BRC*	
Produktkategorie und Geltungsbereich:	
Zertifizierungsstelle:	
☐ Sonstige*	
Zertifizierungsbereich(e) des Audits:	
Zertifizierungsstelle:	
Bemerkung:	

* Bitte die entsprechenden aktuellen Zertifikate beilegen

Weitere Auslobungen

Auslobung	Grundlage / Zertifikat	Bemerkung
X Keine der nachstehenden Auslobungen ist bei diesem Produkt möglich		
☐ „vegetarisch“		
☐ „ovo-vegetarisch“		
☐ „lacto-vegetarisch“		
☐ „ovo-lacto-vegetarisch“		
☐ „vegan“		
☐ „halal“		
☐ „koscher“		