

Produktnummer:	1004
Produktname:	TK Waldheidelbeeren
KN8-Nr.:	0811 9050
Produktfoto:	
Produktbeschreibung:	IQF, freirollend, hergestellt aus sauberer, gesunder Rohware - Vaccinium myrtillus - heimische Waldheidelbeere
Zutaten:	
Herkunft:	Die Herkunft des Produktes richtet sich nach dem am Markt verfügbaren Angebot, der Verfügbarkeit oder der Qualität der jeweiligen Rohware.

Sensorik	
Aussehen:	dunkelblau bis schwarz, in der Frucht durchgehend gefärbt
Geruch:	arttypisch
Geschmack:	arttypisch
Kaliber:	-
Konsistenz:	im aufgetauten Zustand ausreichende Stabilität gegen mechanische und thermische Beanspruchung (charakteristischer „BISS“)
Sonstiges:	-

Zugelassene Toleranzgrenzen (repräsentativ gezogene Muster)	
Fehlerbezeichnung	Toleranz
Anteil an unreifen Früchten	2,00%
Anteil mechanisch beschädigte Früchte	1,00%
Anteil von fruchteigenen Fremdstoffen (Stiele, Blätter, Kelche; Kerne)	2,00%
Anteil von fruchtfremden Fremdstoffen	0,04%
Farbabweichung	2,00%

Transport- & Lagerbedingungen / Restlaufzeit

Lagertemperatur:	bei mind. -18°C
Restlaufzeit ab Produktion:	25 Monate
Restlaufzeit bei Anlieferung:	12 Monate

Verpackung

GVE	Anzahl GVE / Palette
1 x 25 kg	30
1 x 10 kg	72
4 x 2,5 kg	50
2 x 2,5 kg	110
8 x 1 kg	60
5 x 1 kg	n.V.
Sonder: n.V.	n.V.

Nährwerte je 100 g

Das Produkt ist nicht auf Brenn- und Nährwerte untersucht, da es sich um ein Naturprodukt handelt, welches je nach Sorte, Provenienz, Erntesituation und Klima in seiner Zusammensetzung üblichen Schwankungen unterliegt. Die nachfolgenden Daten werden nach bestem Wissen und Gewissen geprüft, bzw. unverändert aus dem BLS zur Anzeige gebracht. Wir weisen darauf hin, dass wir weder Richtigkeit garantieren noch die Brauchbarkeit für bestimmte Zwecke. In jedem Fall schließen wir Haftung und Gewährleistung, soweit gesetzlich zulässig, aus.

Energie lt. LMIV	48,1 kcal
Brennwert lt. LMIV	201,3 kJ
Fett	0,6 g
gesättigte Fettsäuren	0 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	0,1 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	6,3 g
Zucker	6,3 g
Ballaststoffe	5,1 g
Eiweiß	0,6 g
Salz	0 g
BE	0,5

Allergie- und stoffwechselkrankheitsrelevante Inhaltsstoffe

laut VO 1169/2011 inkl. allen Folgeverordnungen

Allergen	Status
glutenhaltiges Getreide u. –erzeugnisse	n/n
Krebstiere u. –erzeugnisse	n/n
Eier u. Eiererzeugnisse	n/n
Fisch u. Fischerzeugnisse	n/n
Erdnüsse u. –erzeugnisse	n/n
Soja u. –erzeugnisse	n/n
Milch u. –erzeugnisse (einschließlich Lactose)	n/n
Schalenfrüchte u. –erzeugnisse	n/n
Sellerie u. –erzeugnisse	n/n
Senf u. –erzeugnisse	n/n
Sesamsamen u. –erzeugnisse	n/n
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l, als SO ₂ angegeben.	n/n
Lupine und Lupinenerzeugnisse	n/n
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	n/n

Gentechnik

Hiermit bestätigen wir, dass das an Sie gelieferte Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand kein gentechnisch verändertes Erbmateriale enthält und auch nicht aus gentechnisch veränderten Rohwaren hergestellt ist. Das Produkt unterliegt keiner Kennzeichnungspflicht gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie gemäß Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen, jeweils in der geltenden Fassung. Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffe und Aromen.

Mikrobiologie

Hiermit bestätigen wir die Einhaltung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel in der jeweils geltenden konsolidierten Fassung, einschließlich der Änderungsverordnung (EU) 2024/2895 hinsichtlich *Listeria monocytogenes* (anzuwenden ab 1. Juli 2026). Die Freiheit von pathogenen Stoffen und Mikroorganismen wird angestrebt. Muster unserer Ware werden regelmäßig mikrobiologisch analysiert. Mikrobiologische Gutachten können auf Anforderung des Kunden 14 Tage vor Auslieferung in Auftrag gegeben werden, soweit eine Untersuchung möglich und Laborkapazitäten vorhanden sind. Die Kosten hierfür trägt der Kunde.

Parameter	Einheit	Richtwert / Warnwert
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KbE/g	5×10^5
<i>Escherichia coli</i>	KbE/g	1×10^1 / 1×10^2
Hefen	KbE/g	1×10^4 / ---
Schimmelpilze	KbE/g	1×10^3 / ---
Koagulase-positive Staphylokokken	KbE/g	1×10^2 / 1×10^3
Präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	KbE/g	1×10^2 / 1×10^3
Salmonella	In 25 g	--- / n.n. in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	KbE/g	--- / n.n. in 25 g bzw. 1×10^2

Richt- bzw. Warnwerte laut DGHM-Datenbank 12.4 für TK-Obst, 21

Rückstände, Kontaminanten & Lebensmittelsicherheit

Das Produkt entspricht den jeweils lebensmittelrechtlich relevanten EU-Verordnungen und deren Folge- und Änderungsverordnungen in der jeweils gültigen Fassung sowie den geltenden österreichischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Hiermit bestätigen wir die Einhaltung der Grenzwerte für Pestizid-Rückstände gemäß Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates in der jeweils geltenden Fassung sowie für Kontaminanten gemäß Verordnung (EU) Nr. 2023/915 der Kommission in der jeweils geltenden Fassung.

Muster unserer Ware werden laut Monitoringplan auf Pestizide, partiell auch auf Kontaminanten untersucht.

Bestrahlung

Unser Produkt ist nicht mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt. Die Höchstwerte einer möglichen Radioaktivität gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2020/1158 über die Einfuhrbedingungen für Lebens- und Futtermittel mit Ursprung in Drittländern nach dem Unfall im Kernkraftwerk Tschernobyl sowie der Verordnung (Euratom) 2016/52 zur Festlegung von Höchstwerten an Radioaktivität in Lebens- und Futtermitteln, jeweils in der geltenden Fassung, werden eingehalten.

Verpackungskonformität

Hiermit bestätigen wir, dass alle produktberührenden Verpackungsmaterialien den gesetzlichen Vorschriften der österreichischen Bedarfsgegenständeverordnung sowie dem europäischen Recht – insbesondere der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 und der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 jeweils in der geltenden Fassung – entsprechen und für den sachgerechten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind.

Zusätzlich entspricht die Verpackung den Nachhaltigkeits-, Kennzeichnungs- und Recyclingfähigkeitsanforderungen der Verordnung (EU) 2025/40 über Verpackungen und Verpackungsabfälle (PPWR), anzuwenden ab 12. August 2026, sowie den entsprechenden nationalen Durchführungsbestimmungen.

Tiefkühlung / Transport- und Lagerbedingungen

Das Produkt ist ein tiefgekühltes Lebensmittel im Sinne der Richtlinie 89/108/EWG des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über tiefgefrorene Lebensmittel sowie der entsprechenden nationalen Umsetzungsvorschriften. Die Lagertemperatur beträgt durchgehend mindestens -18°C . Diese Temperatur ist auf allen Stufen der Kühlkette einzuhalten.

Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit ist mittels einer fortlaufend vergebenen Chargennummer sichergestellt.

Diese Chargennummer ist auf dem Etikett von Verkaufseinheiten und der Umverpackung gedruckt und den Lieferpapieren/Rechnungen zu entnehmen.

Die eindeutige Identifizierbarkeit der betreffenden Ware ist somit sowohl hinsichtlich der Warenherkunft als auch hinsichtlich des Warenverbleibs sichergestellt.

Allgemeine Erklärung

Die Handhabung des Produktes erfolgt nach GMP/HACCP-Grundsätzen, sodass nach menschlichem Ermessen alle Maßnahmen zur Fremdkörpervermeidung getroffen wurden.

Bei aus Wildsammlung stammender Ware können Fremdkörper nicht ausgeschlossen werden.