



Zefferer Fleisch- und Wurst Handels GmbH
 8966 Aich 11 | Telefon: 03686 20156 | Fax: 03686 4856 | Mobil: 0664 26 34 382
 E-Mail: office@zefferer.at | www.zefferer.at

Produktbezeichnung Polarfrost:	Knoblauchzehen geschält 10kg
Artikelnummer Polarfrost:	8088
1. Produkteigenschaften:	
Verkehrsbezeichnung:	Knoblauch geschält 1 kg
Verkaufseinheit (EVE pro Umverpackung)	10 x 1 kg = 10 kg
Zolltarifnummer:	7108095
EAN -EVE (Stück):	9001780091951
EAN - VE (Überkarton):	9001780291955
Kurzbeschreibung lt. Produktkennzeichnung (inkl. Anzahl und Gewicht einzelner Portionen bzw. Abpackeinheiten; z.Bsp.: 20x150g Portionen):	Knoblauch geschält 10 x 1 kg
Spezifische Produktmerkmale (inkl. art- u. produktionstypische Merkmale; z.Bsp.: lat. Spezies, Verarbeitungsart, Organoleptik Kurzbeschreibung, etc.) + FANGMETHODE / FANGGEBIET (FAO):	Knoblauch geschält 1 kg, tiefgefroren
Zutatenliste lt. Produktkennzeichnung (inkl. Quid-Regelung):	Knoblauchzehen
Nährwertkennzeichnung (je 100g/100ml) in g:	
Brennwert: kJ / kcal:	139 kcal / 590 kJ
Eiweiß:	6,1 g
Kohlenhydrate:	28,4g
Fett:	0,1g
Mikrobiologische Grenzwerte:	
Gesamtkeimzahl:	< 10 ⁶ KbE/g
Enterobacteriaceae:	< 1000 KbE/g
E.Coli:	< 10 KbE/g
Staphylokokken:	< 10 KbE/g
Salmonellen:	n.n. in 25g
Listerien:	-
Hefen / Schimmelpilze:	< 1000 KbE/G
Angaben zur Bestrahlung des Produkts:	keine
Ursprungsland / Herkunftsland:	China
Auftauanleitung:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
Zubereitung:	-
2. Volumen / Gewicht:	
Nennfüllmenge:	1 000g
TU 1: in ml bzw. g	985 g
TU 2: in ml bzw. g	970 g
Bruttogewicht per EVE:	1013g
Nettogewicht per EVE:	1000g
Bruttogewicht LE:	10,43 kg
Nettogewicht LE:	10 kg
Sonstige Angaben zu Volumen / Gewicht:	-
3. Haltbarkeit:	
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bei Abpackung:	24 Monate
garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung:	mind. 12 Monate
Angabe des MHD (z.Bsp.: TT.MM.JJJ):	TT.MM.JJJJ
Anbringung des MHD (z.Bsp.: Etikette):	Etikette
Sonstige Angaben zur Haltbarkeit:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
4. Verpackung:	
Verpackung Verkaufseinheit (z.Bsp.: Beutel):	
Material:	Beutel
Materialstärke:	-
Länge in cm:	37 cm
Höhe in cm:	-
Breite in cm:	20,5 cm



Gewicht der Tara in g:	13g
Verpackung Umverpackung (z. Bsp.: Karton):	
Material:	Karton
Materialstärke:	-
Länge in cm:	38 cm
Höhe in cm:	21,5 cm
Breite in cm:	25 cm
Gewicht der Tara in g:	300g
Anzahl Umverpackung pro Palette:	64
Anzahl Lagen pro Palette:	8
Anzahl Karton pro Lage:	8
Palettengewicht (Produkt + Verpackung) excl. Palette:	ca. 670 kg
<u>Palettenmaße in cm:</u>	
Länge:	120
Breite:	80
Höhe (inkl. Palette):	ca. 172 cm
5. Lagerung / Transport:	
Verladungstemperatur: (kurzfristig mindestens -15°C)	mindestens -18°C
Lagertemperatur: (mindestens - 18°C)	mindestens -18°C
Transporttemperatur: (mindestens - 18°C)	mindestens -18°C
Spezielle Lager- und/oder Transportanforderungen:	mindestens -18°C
6. Allergenkennzeichnung:	
Auflistung aller zur Herstellung des Produktes verwendeten Einzelzutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils auf. Dazu sind auch die zusammengesetzten Zutaten in ihre Einzelzutaten aufzuschlüsseln. Außerdem sind die Trägersubstanzen von Zutaten, Aromen und allen Zusatzstoffen aufzulisten – auch jener, die im Enderzeugnis keine technologische Wirkung mehr haben oder als Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden. Ein Verweis auf die Zutatenliste in der aktuellen Produktspezifikation reicht nicht aus.	Knoblauchzehen
Liste der Lebensmittelallergene gemäss Anhang IIIA der Richtlinie 2006/142/EG:	
Im gelieferten Produkt lt. Rezeptur enthalten oder möglicherweise als Spur enthalten (z.Bsp.:Kreuzkontamination)	
Glutenhaltige Getreide:	nein
Krebstiere:	nein
Weichtiere, Weichtiererzeugnisse:	nein
(Hühner-) Eier:	nein
Fisch:	nein
Lupine, Lupinenerzeugnisse:	nein
Erdnuss:	nein
Sojabohnen:	nein
Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose):	nein
Schalenfrüchte:	nein
Sellerie:	nein
Senf:	nein
Sesamsamen:	nein
Sulfit in Konzentrationen über 10 mg (SO ₂)/kg:	nein



Zefferer Fleisch- und Wurst Handels GmbH
 8966 Aich 11 | Telefon: 03686 20156 | Fax: 03686 4856 | Mobil: 0664 26 34 382
 E-Mail: office@zefferer.at | www.zefferer.at

Genauere Angabe des Allergens und dessen Quelle (z.Bsp. Milch in Margarine):	
Glutenhaltige Getreide:	-
Krebstiere:	-
Weichtiere, Weichtiererzeugnisse:	-
(Hühner-) Eier:	-
Fisch:	-
Lupine, Lupinenerzeugnisse:	-
Erdnuss:	-
Sojabohnen:	-
Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose):	-
Schalenfrüchte:	-
Sellerie:	-
Senf:	-
Sesamsamen:	-
Sulfit in Konzentrationen über 10 mg (SO ₂)/kg:	-
7. GVO:	
Laut Auskunft unseres Vorlieferanten sind im gegenständlichen Produkt keine gentechnisch veränderten Organismen enthalten bzw. wurde dieses nicht unter Verwendung gentechnisch veränderter Organismen produziert.	
Die gemachten Angaben inkl. der Tabellen sind Bestandteil der vereinbarten Produktspezifikation und bilden die Basis der Produktkennzeichnung.	
Spezifikationen aufgrund der letzten Angaben des Vorlieferanten.	