



Produktspezifikation nach LMIV

Kontaktdaten

Hersteller/Lieferant:

Noliko NV

Produktionsort / Betriebsstätte:

Bree

Ansprechpartner des Herstellers/Lieferanten:

Vertrieb

Name:

Lesley Bono

Telefonnummer:

+32 89 47 38 00

Fax:

+32 89 47 22 86

E-Mail:

LBN@Noliko.be

Qualitätssicherung

Name:

Jos Coenen

Telefonnummer:

+ 32 89 47 38 00

Fax:

+ 32 89 47 22 86

E-Mail:

JCN@Noliko.be

Notfallnummer

für Krisensituationen

+ 32 89 47 38 00

Ansprechpartner des Eigenmarkeninhabers:

Einkauf

Name:

Telefonnummer:

Fax:

E-Mail:

Qualitätssicherung

Name:

Telefonnummer:

Fax:

E-Mail:

Notfallnummer

für Krisensituationen

Hiermit erklären wir, dass wir alle relevanten Rechtsvorschriften einhalten.



Produktspezifikation nach LMIV

Produkt

Spezifikation gültig ab (bitte Datum angeben):	14-11-2014
Marke:	Gilde
Artikelnummer:	060510
Artikelbezeichnung / Phantasiename:	Weißer Bohnen mit Suppengrün
Bezeichnung gemäß LMIV ggf. mit erforderlichen Ergänzungen (z.B. Hinweis zu zusammengesetzten Produkten, Lebensmittelimitaten etc.):	/
ggf. Zulassungsnummer gemäß VO (EG) Nr. 853/2004 (tierische Lebensmittel) bzw. VO (EU) Nr. 210/2013 (Sprossen)	/
Produktionsland:	BE

Außenverpackung

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

Verpackung

Kunststoffbeutel / Kunststoffbehälter	Kartonverpackung / Faltschachtel
Tetrapack / Combiblock	Innenbeutel
☒ Dose	Glas
ggf. Verschluss (Schraubdeckel, Platine etc.):	/
ggf. Randvollvolumen der Dose:	4250 ml
Fläche der größten Oberfläche zur Bestimmung der Mindestschriftgröße:	500 mm x 232 mm
Bemerkung:	/



Produktspezifikation nach LMIV

Nettofüllmenge

Nettofüllmenge (mit Maßeinheit)*:	4000 g
ggf. Abtropfgewicht:	2650 g
ggf. Füllmengenangabe bei Sammelpackungen etc.:	/
Bemerkung:	/

* Bei Produkten, die nationalen Sonderregelungen zur Füllmengenkennzeichnung unterliegen (z.B. Speiseeis, Senf, Trockensuppen etc.) bitte die Füllmenge nach Gewicht und gemäß der Spezialregelung angeben.

Sensorik

Aussehen:	Farbe: Uniform – Aufguß: Klar
Konsistenz:	50 TME
Geruch:	Charakteristik
Geschmack:	Charakteristik
Physikalischer Zustand und/oder besondere Behandlung (roh, vorgegart, durchgegart, gefroren, tiefgefroren, pulverisiert, gefriergetrocknet, konzentriert, geräuchert usw.):	Durchgegart
ggf. Sensorik nach Zubereitung:	/
Bemerkung:	/

Chemische, mikrobiologische & produktspezifische Parameter

Rechtsvorgabe (Verordnung, Leitsatzziffer, Richtlinie, Code of Practice etc.)	Parameter	Mindestgehalt / Höchstgehalt	Prüfrhythmus
Bakteriologisch	Frei von pathogenen, toxinbildenden und anaeroben Keimen. Nach einem Bebrüten (bei 37°C) weder Gasbildung noch Änderung in pH-Wert.		

Produktspezifikation nach LMIV

Rechtsvorgabe (Verordnung, Leitsatzziffer, Richtlinie, Code of Practice etc.)	Parameter	Mindestgehalt / Höchstgehalt	Prüfrhythmus

Transfettsäuren* - für die Lieferung nach Österreich

- Im Produkt sind rohstoff- und herstellungsbedingt keine Transfettsäuren aus pflanzlichen Fetten enthalten.

Gehalt an Transfettsäuren im Produkt:

*Anforderungen der AT Transfettsäuren-VO:

- Gesamtfettgehalt des LM $\geq$ 20%:
- Gesamtfettgehalt des LM $<$ 20%:
- Gesamtfettgehalt des LM $<$ 3%:

Gehalt an Trans-FS im Gesamtfett max. 2g / 100g

Gehalt an Trans-FS im Gesamtfett max. 4g / 100g

Gehalt an Trans-FS im Gesamtfett max. 10g / 100g

Verwendete Rohstoffe

Rohstoff / Zutat	Menge*	E- Nummer	Herkunft der Hauptzutaten/Bemerkung
weiße Bohnen	66.25 %		
Wasser	29.04 %		
Suppengrün (Karotten, Lauch)	4.00 %		
Salz	0.65 %		
Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure	0.03 %	E300	
Festigungsmittel: Calciumchlorid	0.02 %	E509	
Pfeffer	0.01 %		

Produktspezifikation nach LMIV

Rohstoff / Zutat	Menge*	E-Nummer	Herkunft der Hauptzutaten/Bemerkung

* Bei den Zutaten, für die die QUID-Kennzeichnung relevant ist, die Menge bitte in % angeben; bei den Zutaten mit Höchstmengenbeschränkung (z.B. bestimmte Zusatzstoffe, Aromen) bitte jeweils die Menge in mg/kg bzw. mg/l angeben.

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:

Suppengrün (Karotten, Lauch) - 4%

Zutatenliste gemäß LMIV

Es ist keine Zutatenliste erforderlich

■ Folgende Zutatenliste ist erforderlich – Allergene bitte hervorheben:

Zutaten:

weiße Bohnen, Wasser, Suppengrün 4% (Karotten, Lauch), Salz, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure E300, Festigungsmittel: Calciumchlorid E509, Pfeffer

Bemerkung:

Gehärtete Öle & Fette

■ Für das Produkt nicht relevant

Es werden ausschließlich ungehärtete Öle & Fette eingesetzt

Gehärtete Öle / Fette werden eingesetzt - Erforderliche Angabe in Zutatenverzeichnis:

„ganz gehärtet“

☐ „teilweise gehärtet“

Bemerkung:

/

Speisesalz

■ Für das Produkt nicht relevant

Es wird ausschließlich unjodiertes Speisesalz eingesetzt

Produktspezifikation nach LMIV

Das eingesetzte Speisesalz ist jodiert

Bemerkung:

/

Aromen & aromatisierende Lebensmittelzutaten

■ Es werden keine Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften eingesetzt

Bezeichnung in der Zutatenliste

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):

/

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:

/

Färbende Lebensmittel

■ Es werden keine färbenden Lebensmittel eingesetzt

Folgende färbende Lebensmittel werden eingesetzt:

/

Bemerkung:

/

Nanomaterialien

■ Es werden keine Nanomaterialien eingesetzt

Folgende Nanomaterialien mit Kennzeichnungspflicht werden eingesetzt:

/

Bemerkung:

/

Novel Food

■ Es wird kein Novel Food eingesetzt

Produktspezifikation nach LMIV

Folgende Zutaten sind gemäß EU-Recht als Novel Food zugelassen:

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		☐	

Allergene Spuren und Kreuzkontaminationen

☐ 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
☐ Keine der nachstehenden Auslobungen ist möglich	
Folgende Auslobungen sind möglich:	

Produktspezifikation nach LMIV

Auslobung	Bemerkung
„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
Ist das Produkt ist aus GVO hergestellt und/oder enthält es Zutaten, die aus GVO hergestellt werden?	☐	☒	/
Enthält das Produkt Zusatzstoffe / Enzyme, die aus GVO hergestellt werden?	☐	☒	/
Wird der Grenzwert von 0,9% für zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischungen zugelassener GVO überschritten?	☐	☒	/
Ist eine Kennzeichnung i.S. der VO (EG) Nr. 1829/2003 erforderlich?	☐	☒	/
Erfüllt das Produkt die Voraussetzungen für die Auslobung „ohne Gentechnik“ gemäß EGGenTDurchfG?	☐	☒	/
Verfügt der Produktionsbetrieb über das Zertifikat zur Nutzung des Logos „ohne Gentechnik“?	☐	☒	/
ggf. erforderliche Kennzeichnung:	/		
ggf. kurze Stellungnahme:	/		

Bestrahlung

LMBestrV	Ja	Nein	Bemerkung
Werden das Produkt und/oder dessen Zutaten einer Behandlung mit ionisierenden Strahlen unterzogen?	☐	☒	/
Ist eine Kennzeichnung i.S. LMBestrV erforderlich?	☐	☒	/
ggf. erforderliche Kennzeichnung:	/		
ggf. kurze Stellungnahme:	/		

Produktspezifikation nach LMIV

Restlaufzeit, Mindesthaltbarkeitsdatum, Verbrauchsdatum, Lagerbedingungen & Loskennzeichnung

Mindesthaltbarkeitsdatum / Verbrauchsdatum ist nicht erforderlich

■ „mindestens haltbar bis:“ mindestens haltbar bis Ende:“

MHD-Format: Tag / Monat

MHD-Format: Monat / Jahr

■ MHD-Format: Tag / Monat / Jahr

MHD-Format: Jahr

„Zu verbrauchen bis:“

Format: Tag / Monat

Format: Tag / Monat / Jahr

Stelle des Aufdrucks von MHD /
Verbrauchsdatum:

Siehe Deckel/Boden

ggf. Stelle des Aufdrucks auf der
Einzelpackung:

/

ggf. erforderliche Temperaturangabe:

/

ggf. weitere Lagerbedingen:

/

ggf. Lagerbedingungen nach dem Öffnen:

Nach dem Öffnen in einen geeigneten Behälter umfüllen, kühl lagern
und innerhalb von 3 Tagen aufbrauchen.

■ Loskennzeichnung erforderlich

Loskennzeichnung nicht erforderlich

ggf. Losnummer-Format:

LC001UU:MMA01060

ggf. Stelle des Losnummer-Aufdrucks:

Deckel / Boden

Mindestrestlaufzeit bei Anlieferung:

Anfang Erntesaison + 4 Jahre
Mindestens 365 Tage

TK-Lebensmittel – Tabelle zur Aufbewahrung

■ Für das Produkt nicht relevant

/

Im Kühlschrank:

/

*-Fach (-6°C):

/

**-Fach (-12°C):

/

***-Fach (-18°C):

/

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:

/

Produktspezifikation nach LMIV

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.):

/

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

/

Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben

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

☐ Folgende nährwertbezogene Angabe/n ist/sind vorgesehen:

/

☐ Folgende gesundheitsbezogene Angabe/n ist/sind vorgesehen:

/

Produktspezifikation nach LMIV

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

/

ggf. zusätzlich erforderliche Kennzeichnungselemente:

/

Nährwertdeklaration

Durchschnittliche Nährwerte „BIG 7“	Pro 100g*	Pro 100 ml*	Bemerkung
Brennwert (kJ)	461	/	/
Brennwert (kcal)	109	/	/
Fett (g)	0.7	/	/
davon:			
- gesättigte Fettsäuren (g)	0.1	/	/
- einfach ungesättigte Fettsäuren (g)	/	/	/
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g)	/	/	/
Kohlenhydrate (g)	16.0	/	/
davon:			
- Zucker (g)	0.3	/	/
- mehrwertige Alkohole (g)	/	/	/
- Stärke (g)	/	/	/
Ballaststoffe (g)	5.5	/	/
Eiweiß (g)	7.0	/	/
Salz (g)	0.75	/	/
☐ Die Nährwerte beziehen sich auf das zubereitete Lebensmittel, ggf. erforderliche ergänzende Angaben:	//		

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

Bei der Angabe der Nährwerte sind die Rundungsregeln des Leitfadens der Kommission zu beachten.

Durchschnittliche Nährwerte Vitamine und Mineralstoffe	Pro 100g*	% Tagesbedarf pro 100g*	Pro 100 ml*	% Tagesbedarf pro 100 ml*	Bemerkung
■ Für das Produkt ist die Angabe von Vitaminen und Mineralstoffen nicht vorgesehen					
/	/	/	/	/	/

Produktspezifikation nach LMIV

Durchschnittliche Nährwerte Vitamine und Mineralstoffe	Pro 100g*	% Tagesbedarf pro 100g*	Pro 100 ml*	% Tagesbedarf pro 100 ml*	Bemerkung

* Bitte geben Sie bei Vitaminen und Mineralstoffen auch den Prozentsatz der Referenzmenge pro 100 g / 100 ml an
Bei der Angabe der Nährwerte sind die Rundungsregeln des Leitfadens der Kommission zu beachten.

Durchschnittliche Nährwerte Ergänzungen* und weitere Angaben**	Pro 100g*	Pro 100 ml*	Bemerkung
■ Für das Produkt sind keine Ergänzungen und abweichende Angaben vorgesehen			
	/		
	/		
	/		
	/		
Weitere Angaben:	/		
Bemerkung:	/		

* Ergänzungen im Rahmen von nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben (z.B. Omega-3-Fettsäuren)
** weitere Angaben, z.B. Hinweis auf natürlich vorkommendes Natrium oder geringfügige Mengen an Nährstoffen
Bei der Angabe der Nährwerte sind die Rundungsregeln des Leitfadens der Kommission zu beachten.

Ökologische / biologische Produkte

■ Das Produkt erfüllt nicht die Voraussetzungen an biologische / ökologische Lebensmittel i.S. der VO (EG) Nr. 834/2007

☐ Das Produkt gilt als biologisch / ökologisch i.S. der VO (EG) Nr. 834/2007

☐ Der Hinweis auf „öko“ / „bio“ darf in der Bezeichnung des Lebensmittels verwendet werden

☐ Der Hinweis auf „öko“ / „bio“ darf nur in der Zutatenliste verwendet werden

☐ Der Hinweis auf „öko“ / „bio“ darf in der Zutatenliste und im selben Sichtfeld wie die Bezeichnung des Lebensmittels verwendet werden

Auflistung der ökologischen / biologischen Zutaten:

ggf. Gesamtanteil der ökologischen / biologischen Zutaten an den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs (%):

Produktspezifikation nach LMIV

Codenummer der Kontrollbehörde oder
Kontrollstelle:

Herkunft:

- ☐ EU-Landwirtschaft
☐ Nicht-EU-Landwirtschaft
☐ EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

☐ ggf. Angabe des Landes

Bemerkung:

Herkunftskennzeichnung Fleisch (frisch, gekühlt, gefroren)

- ☐ Es kann keine chargenübergreifende Kennzeichnung angegeben werden.

Folgende chargenübergreifende Kennzeichnung ist anzugeben:

- ☐ Fleisch vom Rind

Geboren in:

Aufgezogen in:

Geschlachtet in:

Zerlegt in:

Herkunft (Geburt, Aufzucht, Schlachtung in
gleichem Land):

- ☐ Fleisch von Schwein, Schaf, Ziege, Hausgeflügel (LMIV Anhang XI)

Aufgezogen in:

Geschlachtet in:

Ursprung (Geburt, Aufzucht, Schlachtung in
gleichem Land):

Angabe bei Hackfleisch:

Angabe bei Mischpackungen:

Bemerkung:

Geschützte Herkunftsangaben

Auslobung

Eingetragener Name

Bemerkung

- Die Bezeichnung des Erzeugnisses ist keine geschützte Herkunftsangabe oder Spezialitätenangabe

- ☐ Die Bezeichnung des Erzeugnisses ist eine geschützte Herkunftsangabe oder Spezialitätenangabe*:

☐ „g.U.“

☐ „g.g.A.“

☐ „g.t.S.“

- ☐ ggf. zusätzlich erforderliche
Kennzeichnungselemente

Produktspezifikation nach LMIV

Auslobung	Eingetragener Name	Bemerkung
☐ Das Produkt enthält keine Zutaten mit g.U., g.g.A. oder g.t.S.		
☐ Das Produkt enthält folgende Zutaten mit g.U., g.g.A. oder g.t.S.		
* Bitte die entsprechenden aktuellen Zertifikate beilegen		

Weitere Auslobungen

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

Kennzeichnung bei Abgabe des Produkts als lose Ware etc.

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

Zusatzstoffe & Aromen

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 Thiabendazol | ☐ nach der Ernte behandelt |
| ☐ koffeinhaltig | ☐ chininhaltig |

Produktspezifikation nach LMIV

☐ erhöhter Koffeingehalt (mg/100 ml):

/

Allergene (LMIV Anhang II) Stand Mitte Oktober 2014

■ 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 SO₂

☐ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

☐ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

☐ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

☐ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

GVO & Bestrahlung

☐ Hinweis auf Bestrahlung:

/

☐ Angaben zu GVO:

/

Zertifizierungen

■ IFS*

Zertifizierungsbereich(e) des Audits:

For the audit scope: Pasteurisation and sterilisation of fruit and vegetables in cans, jars or plastic packaging material. Blanching of salsify for B2B.

Certificate valid until: 28-03-2014

Zertifizierungsstelle:

IsaCert

■ BRC*

Produktkategorie und Geltungsbereich:

Pasteurisation and sterilisation of fruit and vegetables in cans, jars or plastic packaging material. Blanching of salsify for B2B.

Certificate expiry date: 2014-03-12

Zertifizierungsstelle:

IsaCert

☐ Sonstige*

Zertifizierungsbereich(e) des Audits:

Zertifizierungsstelle:

Bemerkung:

* Bitte die entsprechenden aktuellen Zertifikate beilegen