



THE AUTHENTIC
FOOD COMPANY™

PRODUKTSPEZIFIKATION

PRODUKTCODE	V158030XP
PRODUKTTITEL	GEMÜSE SAMOSA
VERPACKUNGSEINHEITS-GEWICHT	25 x 30g
VERPACKUNGSEINHEITEN PRO PACK	3
PRODUKTZUSTAND	Gefroren
PRODUKTIONSSTÄTTE	The Authentic Food Company Ltd, Unit 4/5, Sharston Green Business Park, Robeson Way, Sharston, Manchester M22 4SW, Großbritannien Tel: 0161 495 4000 Fax: 0161 495 4001
KONTAKTANGABEN	www.tafc.com
GELIEFERT VON	The Authentic Food Company Ltd
EU-WARENNUMMER	19056090

Produkterscheinung:



PRODUKTBESCHREIBUNG	Eine köstliche Kombination aus verschiedenen Gemüsearten mit einer Gewürzmischung, per Hand in knusprigen Teig gewickelt.
ZUTATEN	Teig (23%), (Weizenmehl, Wasser, Kokosnussöl, Salz), gemischtes Gemüse (75%), (Kartoffeln, Erbsen, Möhren), Garam Masala (Koriander, Kreuzkümmel, schwarzer Pfeffer, Zimt, Gewürznelken, Kardamom), Kreuzkümmelsamen, Chilipulver, Bockshornkleblätter.
ZUTATEN ETIKETTENANGABE	Teig (23%) (Weizenmehl, Wasser, Kokosnussöl, Salz), gemischtes Gemüse (75%) (Kartoffeln (enthalten Sulfite), Erbsen, Möhren), Gewürze, Kreuzkümmelsamen. HINWEIS FÜR ALLERGIKER: Enthält Gluten, Sulfite, Weizen.



HERSTELLUNGSLAND	UK
-------------------------	----

ENDGÜLTIGE PRODUKTPRÄSENTATION UND EIGENSCHAFTEN

PRODUKT-PRÄSENTATION IN DER PACKUNG	Drei blaue Polyethylenbeutel in Lebensmittelqualität mit jeweils 25 gefrorenen Gemüse-Samosas Inhalt, im Wellpappkarton verpackt, auf dem zweiseitig Produktetiketten mit Angabe von Produktname, Produktbeschreibung, Produktcode, Packungsgröße, Angabe der Lebensmittelzutaten, Hinweis für Allergiker, Lagerungsanweisungen, Kochanweisungen, Julienne-Chargennummer und „Mindestens haltbar bis“ angebracht sind.
PRODUKTERSCHENUNG	Ein sauberes, gleichschenkliges Dreiecks-Teigpäckchen, mit gewürztem Gemüse gefüllt. Der Teig ist dünn und hell goldbraun in der Farbe. Beim Kochen wird der Teig dunkler, wobei die Ränder leicht dunkler in der Farbe sind und einige Stellen durchsichtig erscheinen können. Das Gemüse ist leuchtend in der Farbe.
PRODUKTAROMA	Milde Gewürze.
PRODUKTGESCHMACK	Nach dem Kochen - Charakteristisch für Teig, Gemüse und Öl. Alle Gemüse sind zu schmecken; außerdem ein leichter Hauch Koriander und Kreuzkümmel.
PRODUKTKONSISTENZ	Nach dem Kochen - Der Teig sollte sehr knusprig sein, das Gemüse durchgekocht, weich und leicht feucht, aber nicht matschig.

ANWEISUNGEN ZUM ERHITZEN	<p>Vor dem Kochen nicht auftauen:</p> <p>In heißem Öl (170°C) 6 Minuten frittieren, bis die Samosas knusprig und goldbraun sind.</p> <p>Bitte versichern Sie sich, dass das Produkt vor dem Servieren kochend heiß ist.</p>
ZUSAMMENFASSUNG DES VERFAHRENS	<p>Die Zutaten werden gemäß dem dokumentierten Rezept zubereitet und gekocht.</p> <p>Das fertige Produkt wird gemäß der dokumentierten Methode erstellt.</p> <p>Das Produkt wird sodann gefroren, verpackt und im tiefgefrorenen Zustand bei mindestens -18°C gelagert.</p> <p>Diese Gefriertemperatur wird in der gesamten Vertriebskette beibehalten.</p>



PRIMÄRVERPACKUNG	Polyethylenbeutel in Lebensmittelqualität Maße: 300 x 450 mm Taragewicht: 9g
SEKUNDÄRVERPACKUNG	Wellpappkarton Materialqualität: 180KK/140/B Maße: 266 x 206 x 172mm Taragewicht: 189g 3 Beutel pro Karton Bruttokartongewicht: 2.466kg Karton mit Packbandversiegelung Mit Informationsetikett auf dem Karton, Etikettenangabe wie folgt: Produkttitel, Untertitel, Gewicht, Zutatenliste, Anweisungen zum Erhitzen, Herstellangaben, Barcode, Artikelnummer, Losnummer, Mindestens haltbar bis Ende.
PALETTE	Blaue Europalette (Europa-Zone) 15 Kartons pro Schicht 9 Schichten pro Palette 135 Kartons pro Palette Maße: 800 x 1200 x 1698mm Bruttopaletten-gewicht: 357.910kg Palette in Schrumpffolie eingeschweißt.

LAGERBEDINGUNGEN	Bei mindestens -18°C oder niedrigerer Temperatur permanent tiefgefroren lagern
HALTBARKEIT BEI PRODUKTION	18 Monate.
HALTBARKEIT BEI AUSLIEFERUNG	Die Haltbarkeit des Produkts beträgt bei anweisungsgemäßer Lagerung 18 Monate ab dem Produktionsdatum. Falls nicht anders mit dem Kunden individuell vereinbart, beträgt die Mindesthaltbarkeit bei Auslieferung 3 Monate. Nach dem Öffnen ist das Produkt im Kühlschrank aufzubewahren und innerhalb von 24 Stunden zu verbrauchen. Wir empfehlen die Wiedererhitzung aus dem gefrorenen Zustand.

PRODUKT-BARCODE:	5015274312099	AUSSENVERPACKUNGS-BARCODE	05015274312099
-------------------------	---------------	----------------------------------	----------------

QUALITÄTSKONTROLLVERFAHREN	Zur Erstellung von Kontrollen an kritischen Punkten im Herstellungsprozess wurden HACCP-Prinzipien angewandt. Diese erstrecken sich vom Wareneingang bis hin zur Endverpackung des Produkts. Zur Erfüllung der Sorgfaltspflicht werden alle durchgeführten Kontrollen festgehalten. Es werden Qualitätskontrollen durchgeführt, um sicherzustellen, dass das Produkt den Kriterien wie in der Spezifikation festgelegt entspricht. Alle Produkte werden vor dem Versand einer Metalldetektorprüfung unterzogen.
-----------------------------------	---



PRODUKTSPEZIFIKATION

MIKROBIOLOGISCHE NORMEN				Mikrobiologische Verfahren
TEST	REFERENZVERFAHREN	ZIELZÄHLUNG	PRODUKTIONS-AUSSCHUSSZÄHLUNG	
AEROB (TVC)	GMP/IFST-Richtlinien	<1.000	≥100.000	AFC-gefertigte Produkte werden routinemäßig entsprechend den Produktionsverfahren in einem externen, akkreditierten Labor getestet; falls die Ergebnisse die angegebenen Normen nicht erfüllen, wird eine erneute Analyse durchgeführt. Die technische AFC-Abteilung führt außerdem eine komplette und umfassende Untersuchung durch, und falls sich ein Pathogenbefund bestätigt, bezieht man sich auf die Firmenkrisenmanagement- und Produktrückrufverfahren.
ENTERO	GMP/IFST-Richtlinien	<100	≥1.000	
E.COLI	GMP/IFST-Richtlinien	<10	≥100	
B.CEREUS	GMP/IFST-Richtlinien	<100	≥1.000	
S.AUREUS	GMP/IFST-Richtlinien	<20	≥100	
SALMONELLEN	GMP/IFST-Richtlinien	Nicht indiziert	Positive Anzeichen in 25g	
LISTERIEN	GMP/IFST-Richtlinien	Nicht indiziert	Positive Anzeichen in 25g	

NÄHRWERTANGABEN	PRO 100g	PRO 60g
BRENNWERT (Kcal)	132	79
BRENNWERT (Kj)	556	333
EIWEISS (g)	3.3	2.0
KOHLHYDRATE (g)	23.8	14.3
DAVON ZUCKER (g)	2.0	1.2
DAVON POLYOLE (g)	0	0
DAVON STÄRKE (g)	21.8*	13.1
FETT (g)	2.0	1.2
DAVON GESÄTTIGT (g)	1.5	0.9
DAVON EINFACH UNGESÄTTIGT (g)	0.2	0.1
DAVON MEHRFACH UNGESÄTTIGT (g)	0.2	0.1
DAVON CHOLESTERIN (mg)	0*	0
DAVON TRANSFETTSÄUREN (g)	0	0
BALLASTSTOFFE (g)	2.8	1.7
NATRIUM (mg)	343.3	206.0
SALZ (g)	0.9	0.5

NÄHRWERTANGABEN	PRO 100g	PRO 60g
KALIUM (mg)	160.0	96.0
KALZIUM (mg)	31.8*	19.1
EISEN (mg)	1.5*	0.9
MAGNESIUM (mg)	22.2*	13.3
PHOSPHOR (mg)	65.2*	39.1
ZINK (mg)	0.4*	0.3
FOLAT (µg)	31.0*	18.6
VITAMIN A ALS RETINOLÄQUIVALENT (µg)	106.8*	64.1
VITAMIN B1 (THIAMIN) (mg)	0.7*	0.4
VITAMIN B2 (RIBOFLAVIN) (mg)	0*	0
VITAMIN B3 (NIACIN) (mg)	1.2*	0.7
VITAMIN C (mg)	14.9*	8.9
VITAMIN D (µg)	0*	0

Nährwertangaben „wie verkauft“ analysiert (17.06.12) *theoretisch berechnet über Hamilton Grant-Rezeptursystem, basierend auf McCance & Widdowson-Werten

RICHTWERTE FÜR DEN TAGESBEDARF (ERWACHSENE)									
	Brennwert (Kcal)	Eiweiß (g)	Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Fett (g)	Gesättigt (g)	Ballaststoffe (g)	Natrium (mg)	Salz (g)
GDA-Bedarf	2000	45	230	90	70	20	24	2,4	6
% des GDA pro 60g	3.9	4.4	6.2	1.3	1.7	4.5	7.1	8.3	8.3



PRODUKTSPEZIFIKATION

INFORMATIONEN ZUR NAHRUNGSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT (Informationen für Allergiker gemäß Artikel 14 der Direktive 2000/13/EC)					
ALLERGENE/LEBENSMITTELZUSÄTZE	IM PRODUKT ENTHALTEN	BEMERKUNGEN (einschließlich vorhandenen Zutaten/Zusatz-stoffen, Deklaration jeglicher E-Nummern)	ALLERGENE/LEBENSMITTELZUSÄTZE	IM PRODUKT ENTHALTEN	BEMERKUNGEN (einschließlich vorhandenen Zutaten/Zusatz-stoffen, Deklaration jeglicher E-Nummern)
KÜNSTLICHE ANTIOXIDANTIEN	NEIN		MILCH ODER MILCHPRODUKTE	NEIN	
KÜNSTLICHE FARBSTOFFE	NEIN		WEICHTIERE ODER WEICHTIERPRODUKTE	NEIN	
KÜNSTLICHE AROMEN	NEIN		SENF ODER SENFPRODUKTE	NEIN	
KÜNSTLICHE KONSERVIERUNGSMITTEL	NEIN		NÜSSE ODER NUSSPRODUKTE	NEIN	
STANGENSELLERIE ODER STANGENSELLERIEPRODUKTE	NEIN		ERDNÜSSE	NEIN	
GETREIDGLUTEN > 100mg/kg	JA	Weizenmehl	SAMEN ODER SAMENPRODUKTE	JA	Kokosnussöl
GETREIDGLUTEN > 20mg/kg < 100mg/kg	JA	Weizenmehl	SESAMKÖRNER ODER SESAMPRODUKTE	NEIN	
SCHALENTIERE ODER SCHALENTIERPRODUKTE	NEIN		SOJA ODER SOJAPRODUKTE	NEIN	
EIER ODER EIPRODUKTE	NEIN		SULFITE/SCHWEFELDIOXID ZU >10mg/kg	JA	Schwefeldioxid-Übertragung von den Kartoffeln bei <51mg/kg
FISCH ODER FISCHPRODUKTE	NEIN		WEIZEN ODER WEIZENPRODUKTE	JA	Weizenmehl
LUPINEN ODER LUPINENPRODUKTE	NEIN		HEFEEXTRAKT ODER -PRODUKTE (einschl. MONONATRIUMGLUTAMAT)	NEIN	
FLEISCH ODER FLEISCHPRODUKTE	NEIN				

Bitte beachten: Die angegebenen Ernährungsdaten sind nach unserem besten Wissen korrekt. Diese Informationen wurden von unseren Lieferanten bezogen. 'The Authentic Food Company' hat keine medizinischen oder Expertenforschungen zur Nachprüfung dieser Informationen angestellt.

NAHRUNGSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITS-SICHERHEITSINFORMATIONEN	Dieses Produkt wird in einer Produktionsstätte hergestellt, wo bis auf Lupinen und Erdnüsse alle Hauptallergene verarbeitet werden, mit einer komplett dokumentierten Risikoanalyse zur Reduzierung der Gefahr einer Kreuzkontamination auf ein Minimum.
--	--



ERKLÄRUNG ZUR GENTECHNISCHEN VERÄNDERUNG

Entstammt jeglicher Bestandteil des Produkts gentechnisch veränderten Organismen, oder enthält es jegliches gentechnisch verändertes Protein oder gentechnisch veränderte DNA?	NEIN
Enthält das Produkt jegliche Zutaten, Lebensmittelzusätze, Aromen oder Verarbeitungshilfsstoffe, welche zwar kein gentechnisch verändertes Protein oder keine gentechnisch veränderte DNA enthalten, jedoch trotzdem von einem gentechnisch veränderten Organismus stammen?	NEIN
Wurden zur Produktion jeglicher Verarbeitungs-hilfsstoffe oder Lebensmittelzusätze jegliche gentechnisch veränderten Organismen verwendet, welche jedoch nicht im fertigen Verarbeitungshilfs-stoff oder Lebensmittelzusatzstoff vorhanden sind? (d.h. wo gentechnisch veränderte Enzyme zur Veränderung einer Zutat verwendet wurden, das Enzym jedoch nicht in der Zutat vorhanden ist)	NEIN
Stammen jegliche der verwendeten Zutaten von Tieren, welche als Teil ihrer Ernährung Futter erhalten haben, welches gentechnisch veränderte Zutaten enthält?	n/z
Enthält das Produkt jegliche Zutaten oder Derivate, welche von einem gentechnisch veränderten Organismus stammen könnten?	NEIN

ERNÄHRUNGSMÄSSIGE EIGNUNG DES PRODUKTS

ERNÄHRUNGSART	GEEIGNET	BEMERKUNGEN
ZÖLIAKIE	NEIN	Weizenmehl
MILCHFREI (LAKTOSEUNVERTRÄGLICHKEIT)	JA	
HALAL	NEIN	
KOSCHER	NEIN	
VEGANER (KEINE PRODUKTE TIERISCHEN URSPRUNGS, EINSCHLIESSLICH MILCHPRODUKTE)	JA	
LAKTO-VEGETARIER (KEIN FLEISCH, FISCH, GEFLÜGEL, KEINE EIER, ESSEN JEDOCH MILCHPRODUKTE)	JA	
OVO-LAKTO-VEGETARIER (KEIN FLEISCH, FISCH, GEFLÜGEL, ESSEN JEDOCH MILCHPRODUKTE UND EIER)	JA	

FREIGABE DER PRODUKTSPEZIFIKATION

Alle gelieferten Produkte müssen allen maßgeblichen Rechtsvorschriften der EU und UK entsprechen, einschließlich anerkannter Verfahrensregeln, die zum Zeitpunkt der Produktion auf das Produkt anwendbar sind.

Im Namen von The Authentic Food Company Ltd

UNTERSCHRIFT:

NAME IN DRUCKBUCHSTABEN: David Capper

DATUM: 08.02.12

POSITION: Spezifikationsmanager

Im Namen des Kunden:

UNTERSCHRIFT:

NAME IN DRUCKBUCHSTABEN:

DATUM:

POSITION:

Kundenbescheid: Bitte unterschreiben Sie diese Seite zur Bestätigung, dass Sie diese Spezifikation anerkennen, und senden Sie diese an den Spezifikationsmanager von AFC zurück. Falls innerhalb von 14 Tagen kein Rückversand dieser Seite erfolgt, wird dies als Akzeptanz dieser Spezifikation angesehen. Eine elektronisch übersandte Version dieser Spezifikation ist auch ohne Unterschrift gültig.



ÄNDERUNGSHISTORIE

DATUM	VERSION-Nr.	GRUND DER ÄNDERUNG
08.02.12	1	Neue Export-Produktspezifikation.
23.06.12	2	Salt reduction to recipe

DOKUMENTENKONTROLLE

Dokument-Referenznummer: V158030XP – GEMÜSE SAMOSA

Ausgabedatum: 23.06.12

Herausgegeben von David Capper

Ausgabe Nr. 2

Position: Spezifikationsmanager

Anzahl Seiten: 8