

PRODUKTCODE	F00199
ARTIKELBEZEICHNUNG	CURRYSOSSE TIKKA MASALA
VERPACKUNGSEINHEITS-GEWICHT	2kg
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
LIZENZNUMMER DER PRODUKTIONSSTÄTTE	UK MN099 EC
EU-WARENNUMMER	2103909010

Produkterscheinung:

PRODUKTABBILDUNG	Cremige Currysoße Tikka Masala mit Zwiebeln und Tomaten, Joghurt und Kokosnuss, mittelscharf.
-------------------------	---

ZUTATEN	Wasser, Zwiebeln (17%), Sahne (15%), gehackte Tomaten (8%) (Tomaten, Säureregulator: Zitronensäure (E330)), Rapsöl, Tomatenkonzentrat (5%), Joghurt (4%), Kokosflocken, Knoblauchpüree (Knoblauch, Säureregulator: Zitronensäure (E330)), Ingwerpüree (Ingwer, Säureregulator: Zitronensäure (E330)), Stärkemehl, Gewürzmischung (Koriander, Kurkuma, Kreuzkümmel, Chilipulver, Bockshornkleebblätter, Salz, Zucker, Paprika, Bokshornklee, Zimt, schwarzer Pfeffer, Gewürznelken, Kardamom), Zucker, Salz, Korianderblätter, grünes Chili-Püree, Farbstoff: Paprikaextrakt (E160c).
----------------	--

PRODUKTSPEZIFIKATION

ZUTATEN ETIKETTENANGABE	<p>Wasser, Zwiebeln (17%), Sahne (15%), gehackte Tomaten (8%), Rapsöl, Tomatenkonzentrat (5%), Joghurt (4%), Kokosflocken, Knoblauchpüree, Ingwerpüree, Stärkemehl, Zucker, Gewürze, Salz, Korianderblätter, grünes Chili-Püree, Farbstoff: Paprikaextrakt.</p> <p>HINWEIS FÜR ALLERGIKER: Zu Allergenen siehe Fettgedrucktes in der Zutatenliste.</p>
------------------------------------	---

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

ENDGÜLTIGE PRODUKTPRÄSENTATION UND EIGENSCHAFTEN	
PRODUKT-PRÄSENTATION IN DER PACKUNG	Verschweißter Standardbeutel aus lebensmittelechter Folie (100 % versiegelt), auf einer Seite weiß, auf der anderen transparent, mit Aufdruck des Produktnamens, des Codes, des über die Chargennummer zu ermittelnden Herstellungsdatums (Date Code) und des Mindesthaltbarkeitsdatums.
PRODUKTERSCH EINUNG	Cremig röstige Orangensoße mit fein gewürfelten Zwiebeln und grünen Stücken Koriander- und Bockshornkleblatt. Es kann sich etwas Öl absetzen.
PRODUKTAROMA	Aroma warmer Gewürze.
PRODUKTGESCHMACK	Mittelscharfe, cremige Currysoße mit Tomaten und Zwiebeln, intensivem Joghurtgeschmack und der Süße von Kokosnuss.
PRODUKTKONSISTENZ	Die Soße sollte glatt und cremig sein, mit leicht körniger Textur durch die Zwiebeln und Kokosnuss und sich gut über die Löffelrückseite ziehen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG	<p>Vor dem Kochen nicht auftauen: Produkt unaufgetaut zubereiten</p> <p>Dampfgarer: Beutel in ein Gefäß legen und für 50-55 Minuten bei vollem Dampf erhitzen. Vor dem Servieren umrühren.</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. Das fertige Produkt wird gemäß der dokumentierten Methode erstellt. Das Produkt wird sodann gefroren, verpackt und im tiefgefrorenen Zustand bei mindestens -18°C gelagert. Diese Gefriertemperatur wird in der gesamten Vertriebskette beibehalten.</p>

PRIMÄRVERPACKUNG	<p>Folienbeutel aus koextrudiertem Polyethylen/Nylon, heißgesiegelt, durchsichtige Folie auf der Rückseite, weiße Folie auf der Vorderseite. Maße: 343 x 259mm Taragewicht: 45g</p>
SEKUNDÄRVERPACKUNG	<p>Wellpappkarton Materialqualität: 180KK/140/B Maße: 362 x 270 x 144mm Taragewicht: 276g 2 Zwischenlagen (26g) 3 Verpackungseinheiten pro Karton Bruttokartongewicht: 6.463kg Karton mit Packbandversiegelung Mit Informationsetikett auf dem Karton, Etikettenangabe wie folgt: Produkttitel, Untertitel, Gewicht, Zutatenliste, Zubereitungsempfehlung, Herstellangaben, Barcode, Artikelnummer, Losnummer, Mindestens haltbar bis Ende.</p>
PALETTIERUNG	<p>Blaue Europalette (Europa-Zone) 8 Kartons pro Lage 11 Lagen pro Palette 88 Kartons pro Palette Maße: 800 x 1200 x 1734mm Bruttopalettengewicht: 593.7kg Palette in Schrumpffolie eingeschweißt..</p>

LAGERBEDINGUNGEN	Bei mindestens -18°C oder niedrigerer Temperatur permanent tiefgefroren lagern
MINDESTHALTBARKEIT AB PRODUKTION	18 Monate.
RESTLAUFZEIT 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 6 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	5015274000378	AUSSENVERPACKUNGS-BARCODE	05015274000378
------------------------	---------------	----------------------------------	----------------

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.
-----------------------------------	---

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
BRENNWERT (Kcal)	135
BRENNWERT (Kj)	561
EIWEISS (g)	1.7
KOHLLENHYDRATE (g)	7.1
DAVON ZUCKER (g)	4.3
DAVON POLYOLE (g)	0
DAVON STÄRKE (g)	2.8
FETT (g)	10.9
DAVON GESÄTTIGT (g)	3.8
DAVON EINFACH UNGESÄTTIGT (g)	4.7
DAVON MEHRFACH UNGESÄTTIGT (g)	2.0
DAVON CHOLESTERIN (mg)	8.8
DAVON TRANSFETTSÄUREN (g)	0
BALLASTSTOFFE (g)	1.1
NATRIUM (mg)	320.6
SALZ (g)	0.80

NÄHRWERTANGABEN	PRO 100g
KALIUM (mg)	251.1
KALZIUM (mg)	43.6
EISEN (mg)	1.8
MAGNESIUM (mg)	15.2
PHOSPHOR (mg)	47.8
ZINK (mg)	0.3
FOLAT (µg)	12.2
VITAMIN A ALS RETINOLÄQUIVALENT (µg)	83.3
VITAMIN B1 (THIAMIN) (mg)	0.1
VITAMIN B2 (RIBOFLAVIN) (mg)	0.1
VITAMIN B3 (NIACIN) (mg)	0.7
VITAMIN C (mg)	6.7
VITAMIN D (µg)	Spur

Nährwertangaben 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)	Salz (g)
GDA-Bedarf	2000	45	230	90	70	20	24	6
% des GDA pro 100g-Mahlzeit	6.8	3.7	3.1	4.8	15.5	18.8	4.7	13.4

Rückseite der Packung Äquivalent:

Jede 100g Portion enthält:			
GERING	MITTEL	MITTEL	GERING
ZUCKER	FETT	GESÄTTIGTE FETTSÄURE	SALZ
4.3g	10.9g	3.8g	0.80g
4.8%	15.5%	18.8%	13.4%
Ihres Tagesbedarfs			

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	JA	Sahne, Joghurt
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	
GETREIDENGLUTEN > 100mg/kg	NEIN		SAMEN ODER SAMENPRODUKTE	JA	Rapsöl
GETREIDENGLUTEN > 20mg/kg < 100mg/kg	NEIN		SESAMKÖRNER ODER SESAMPRODUKTE	NEIN	
SCHALENTIERE ODER SCHALENTIERPRODUKTE	NEIN		SOJA ODER SOJAPRODUKTE	NEIN	
EIER ODER EIPRODUKTE	NEIN		SULFITE/SCHWEFELDIOXID ZU >10mg/kg	NEIN	Schwefeldioxid durch Carry-over aus der Kokosnuss bei <2 mg/kg im Endprodukt
FISCH ODER FISCHPRODUKTE	NEIN		WEIZEN ODER WEIZENPRODUKTE	NEIN	
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	JA	
MILCHFREI (LAKTOSEUNVERTRÄGLICHKEIT)	NEIN	Sahne, Joghurt
HALAL	NEIN	
KOSCHER	NEIN	
VEGANER (KEINE PRODUKTE TIERISCHEN URSPRUNGS, EINSCHLIESSLICH MILCHPRODUKTE)	NEIN	Sahne, Joghurt
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: Karen Miles

DATUM: 22.10.13

POSITION: Process Technologist

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
01.10.13	1	Neue Export-Produktspezifikation.
22.10.13	2	Amend to case size and pallet configuration. Production site licence number added

DOKUMENTENKONTROLLE		
Dokument-Referenznummer: F00199 - CURRYSOSSE TIKKA MASALA		
Ausgabedatum: 22.10.13	Ausgabe Nr. 2	Anzahl Seiten: 9
Herausgegeben von Karen Miles	Position: Process Technologist	