

<b>PRODUKTCODE</b>	<b>F00198</b>
<b>ARTIKELBEZEICHNUNG</b>	<b>CURRYSOSSE MADRAS</b>
<b>VERPACKUNGSEINHEITS-GEWICHT</b>	2kg
<b>VERPACKUNGSEINHEITEN PRO PACK</b>	3
<b>PRODUKTZUSTAND</b>	Gefroren
<b>PRODUKTIONSSTÄTTE</b>	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
<b>KONTAKTANGABEN</b>	<a href="http://www.tafc.com">www.tafc.com</a>
<b>GELIEFERT VON</b>	The Authentic Food Company Ltd
<b>LIZENZNUMMER DER PRODUKTIONSSTÄTTE</b>	UK MN099 EC
<b>EU-WARENNUMMER</b>	2103909010

**Produkterscheinung:**

<b>PRODUKTABBILDUNG</b>	Mittelscharfe Currysoße Madras mit Zwiebeln und Tomaten.
-------------------------	----------------------------------------------------------

<b>ZUTATEN</b>	Wasser, Zwiebeln (24%), gehackte Tomaten (8%) (Tomaten, Säureregulator: Zitronensäure (E330)), Rapsöl, Tomatenkonzentrat (5%), Kokosflocken (3%), Knoblauchpüree (Knoblauch, Säureregulator: Zitronensäure (E330)), modifizierte Maisstärke, Ingwerpüree (Ingwer, Säureregulator: Zitronensäure (E330)), brauner Zucker, Salz, Garam Masala (Koriander, Kreuzkümmel, schwarzer Pfeffer, Zimt, Gewürznelken, Kardamom), grünes Chili-Püree, Kokosraspeln, Koriander, Chilipulver, Kreuzkümmel, Kurkuma, Currypulver (Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma, Bockshornklee, Ingwer, Salz, Fenchel, Chilipulver, schwarzer Pfeffer, Zimt), Fenchel, schwarzer Pfeffer, Bockshornkleeblätter, <b>Senfkörner</b> , Zitronensaftkonzentrat, Curryblattpulver, Bockshornklee.
----------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>ZUTATEN ETIKETTENANGABE</b>	Wasser, Zwiebeln (24%), gehackte Tomaten (8%), Rapsöl, Tomatenkonzentrat (5%), Kokosflocken (3%), Knoblauchpüree, modifizierte Maisstärke, Gewürze, Ingwerpüree, brauner Zucker, Salz, grünes Chili-Püree, Kokosraspeln, <b>Senfkörner</b> , Zitronensaftkonzentrat. <b>HINWEIS FÜR ALLERGIKER:</b> Zu Allergenen siehe Fettgedrucktes in der Zutatenliste.
--------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>HERSTELLUNGSLAND</b>	UK
-------------------------	----

<b>ENDGÜLTIGE PRODUKTPRÄSENTATION UND EIGENSCHAFTEN</b>	
<b>PRODUKT-PRÄSENTATION IN DER PACKUNG</b>	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.
<b>PRODUKTERSCH EINUNG</b>	Reichhaltige, rotbraune, dickflüssig glänzende Soße mit erkennbaren Zwiebelwürfeln und Senfsamen. Es kann sich etwas Öl absetzen.
<b>PRODUKTAROMA</b>	Aroma warmer Gewürze.
<b>PRODUKTGESCHMACK</b>	Currysoße auf Tomatenbasis mit Chilischärfe, die sich beim Konsum mittelstark entfaltet, und der leichten Süße von Kokosnuss und Zwiebeln.
<b>PRODUKTKONSISTENZ</b>	Die Soße sollte glatt mit leicht körniger Textur durch die Zwiebeln und Kokosnuss sein und sich gut über die Löffelrückseite ziehen.

<b>ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG</b>	<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>
<b>ZUSAMMENFASSUNG DES VERFAHRENS</b>	<p>Die Zutaten werden gemäß dem dokumentierten Rezept zubereitet und gekocht. 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. Diese Gefriertemperatur wird in der gesamten Vertriebskette beibehalten.</p>

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

<b>LAGERBEDINGUNGEN</b>	Bei mindestens -18°C oder niedrigerer Temperatur permanent tiefgefroren lagern
<b>MINDESTHALTBARKEIT AB PRODUKTION</b>	18 Monate.
<b>RESTLAUFZEIT BEI AUSLIEFERUNG</b>	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.

<b>PRODUKT-BARCODE</b>	5015274000361	<b>AUSSENVERPACKUNGS-BARCODE</b>	05015274000361
------------------------	---------------	----------------------------------	----------------

<b>QUALITÄTSKONTROLLVERFAHREN</b>	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
<b>BRENNWERT (Kcal)</b>	108
<b>BRENNWERT (Kj)</b>	449
<b>EIWEISS (g)</b>	1.3
<b>KOHLLENHYDRATE (g)</b>	7.7
<b>DAVON ZUCKER (g)</b>	3.6
<b>DAVON POLYOLE (g)</b>	0
<b>DAVON STÄRKE (g)</b>	4.1
<b>FETT (g)</b>	7.7
<b>DAVON GESÄTTIGT (g)</b>	2.2
<b>DAVON EINFACH UNGESÄTTIGT (g)</b>	3.6
<b>DAVON MEHRFACH UNGESÄTTIGT (g)</b>	1.7
<b>DAVON CHOLESTERIN (mg)</b>	0
<b>DAVON TRANSFETTSÄUREN (g)</b>	0
<b>BALLASTSTOFFE (g)</b>	1.6
<b>NATRIUM (mg)</b>	336.6
<b>SALZ (g)</b>	0.84

NÄHRWERTANGABEN	PRO 100g
<b>KALIUM (mg)</b>	252.9
<b>KALZIUM (mg)</b>	27.9
<b>EISEN (mg)</b>	2.3
<b>MAGNESIUM (mg)</b>	16.6
<b>PHOSPHOR (mg)</b>	34.1
<b>ZINK (mg)</b>	0.3
<b>FOLAT (µg)</b>	11.9
<b>VITAMIN A ALS RETINOLÄQUIVALENT (µg)</b>	31.3
<b>VITAMIN B1 (THIAMIN) (mg)</b>	0.1
<b>VITAMIN B2 (RIBOFLAVIN) (mg)</b>	Spur
<b>VITAMIN B3 (NIACIN) (mg)</b>	0.7
<b>VITAMIN C (mg)</b>	7.4
<b>VITAMIN D (µg)</b>	0

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)
<b>GDA-Bedarf</b>	<b>2000</b>	<b>45</b>	<b>230</b>	<b>90</b>	<b>70</b>	<b>20</b>	<b>24</b>	<b>6</b>
<b>% des GDA pro 100g-Mahlzeit</b>	<b>5.4</b>	<b>2.8</b>	<b>3.3</b>	<b>4.0</b>	<b>10.9</b>	<b>11.2</b>	<b>6.6</b>	<b>14.0</b>

Rückseite der Packung Äquivalent:

Jede 100g Portion enthält:			
GERING	MITTEL	MITTEL	HOCH
<b>ZUCKER</b>	<b>FETT</b>	<b>GESÄTTIGTE FETTSÄURE</b>	<b>SALZ</b>
<b>3.6g</b>	<b>7.7g</b>	<b>2.2g</b>	<b>0.84g</b>
<b>4.0%</b>	<b>10.9%</b>	<b>11.2%</b>	<b>14.0%</b>
<b>Ihres Tagesbedarfs</b>			

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	JA	Senfkörner
KÜNSTLICHE KONSERVIERUNGSMITTEL	NEIN		NÜSSE ODER NUSSPRODUKTE	NEIN	
STANGENSELLERIE ODER STANGENSELLERIEPRODUKTE	NEIN		ERDNÜSSE	NEIN	
GETREIDEGLUTEN > 100mg/kg	NEIN		SAMEN ODER SAMENPRODUKTE	JA	Rapsöl
GETREIDEGLUTEN > 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-SICHERHEITSMITTELSINFORMATIONEN**

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)	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: 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		
<b>Dokument-Referenznummer: F00198 - CURRYSOSSE MADRAS</b>		
<b>Ausgabedatum: 22.10.13</b>	<b>Ausgabe Nr. 2</b>	<b>Anzahl Seiten: 9</b>
<b>Herausgegeben von Karen Miles</b>	<b>Position: Process Technologist</b>	