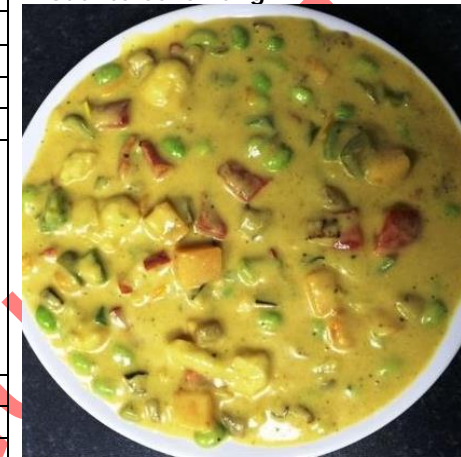


PRODUKTSPEZIFIKATION

PRODUKTCODE	F00759
ARTIKELBEZEICHNUNG	GELBES THAI-GEMÜSE CURRY
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
EU-WARENNUMMER	20049098

Produkterscheinung:



PRODUKTABBILDUNG	Bunte Kombination von gemischtem Gemüse und Sojabohnen in einer gelben Kokosnuss-Curry Sauce nach Thai Art.
------------------	---

ZUTATEN	Gemüse (40%) (grüner Paprika, gegrillter roter Paprika, Blumenkohlröschen, Butternusskürbis, geröstete Aubergine, Süßkartoffeln, Wasserkastanien, Zwiebeln), Kokoscreme (23%) (Kokosnuss, Wasser), Wasser, SOJABOHNEN (7%), Rapsöl, brauner Zucker, gelbe Currypaste (Zitronengras, Knoblauchpüree, Salz, Schalottenpüree, Gewürze (Chilipulver, gemahlener Koriander, gemahlener Kreuzkümmel, Kurkumapulver, gemahlener Kardamom, gemahlener Zimt, gemahlene Muskatnuss), Sonnenblumenöl, Ingwerpüree, Limettenschale), modifizierte Maisstärke, grüne und rote Chilis, Penang Currypaste (Zitronengras, Salz, Schalottenpüree, getrocknete Chili, Knoblauchpüree, Ingwerpüree, Sonnenblumenöl, Gewürze (gemahlener Koriander, gemahlener schwarzer Pfeffer, gemahlener Kreuzkümmel), Schwarzaugenbohnen, Limettenschale), Zitronengras, Galgant, Limettenblätter, Sojasauce (Wasser, Salz, SOJABOHNEN, WEIZENMEHL), Kurkumapulver.
---------	---

ZUTATEN ETIKETTENANGABE	Gemüse (40%) (grüner Paprika, gegrillter roter Paprika, Blumenkohlröschen, Butternusskürbis, geröstete Aubergine, Süßkartoffeln, Wasserkastanien, Zwiebeln), Kokoscreme (23%) (Kokosnuss, Wasser), Wasser, SOJABOHNEN (7%), Rapsöl, brauner Zucker, gelbe Currypaste (Zitronengras, Knoblauchpüree, Salz, Schalottenpüree, Gewürze, Sonnenblumenöl, Ingwerpüree, Limettenschale), modifizierte Maisstärke, grüne und rote Chilis, Penang Currypaste (Zitronengras, Salz, Schalottenpüree, getrocknete Chili, Knoblauchpüree, Ingwerpüree, Sonnenblumenöl, Gewürze, Schwarzaugenbohnen, Limettenschale), Zitronengras, Galgant, Limettenblätter, Sojasauce (Wasser, Salz, SOJABOHNEN, WEIZENMEHL), Kurkumapulver. ALLERGIEHINWEIS: Allergene, einschließlich glutenhaltigem Getreide, sind in FETTSCHEIN aufgeführt.
----------------------------	---

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

PRODUKTSPEZIFIKATION

ENDGÜLTIGE PRODUKTPRÄSENTATION UND EIGENSCHAFTEN	
PRODUKT-PRÄSENTATION IN DER PACKUNG	Heißgesiegelter Standardbeutel aus Folie in Lebensmittelqualität (100% versiegelt), eine Seite weiß, die andere transparent, zentral mit Produktnamen, Code und Julienne-Chargennummer sowie „Mindestens haltbar bis“ bedruckt.
PRODUKTERSCHENUNG	Eine farbige Mischung von Gemüse (gewürfelter grüner Paprika, roter Paprika, creme-/beigefarbene Aubergine und orange-farbene Süßkartoffeln, mit creme-weißen Blumenkohlröschen und geschnittenen creme-farbenen Wasserkastanien, grüne und rote Chilis) und grünen Sojabohnen in einer dünnflüssigen, cremigen, glatten Sauce, die eine gelbe-beige Farbe aufweist.
PRODUKTAROMA	Charakteristisch für Gemüse, Kokosnuss und aromatischen Thai Gewürzen.
PRODUKTGESCHMACK	Charakteristischer Geschmack von Gemüse in einer mittelscharfen, cremigen Kokosnuss-Curry Sauce mit Aroma von Chili, Zitronengras, Knoblauch, Ingwer, Limettenblätter und Sojasauce.
PRODUKTKONSISTENZ	Die Sauce hat eine dünnflüssige Konsistenz. Das Gemüse ist fest, aber weich/voll gegart. The Wasserkastanien sind knackig im Biss.
ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG	Vor dem Kochen nicht auftauen: Produkt unaufgetaut zubereiten. HERD: Beutel in einen Topf mit köchelndem Wasser geben und 40 bis 45 Minuten kochen, Beutel vorsichtig aus dem Topf nehmen, aufschneiden und Inhalt auf einen Teller oder in eine Schüssel geben. Bitte versichern Sie sich, dass das Produkt vor dem Servieren kochend heiß ist. OFEN ZUR REGENERATION: Produkt in ein Gefäß geben und bei vollem Dampf 50 – 55 Minuten erhitzen, vor dem Servieren umrühren. Bitte versichern Sie sich, dass das Produkt vor dem Servieren kochend heiß ist.
ZUSAMMENFASSUNG DES VERFAHRENS	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.
PRIMÄRVERPACKUNG	Folienbeutel aus koextrudiertem Polyethylen/Nylon, heißgesiegelt, durchsichtige Folie auf der Rückseite, weiße Folie auf der Vorderseite. Maße: 344 x 259 mm Taragewicht: 28g
SEKUNDÄRVERPACKUNG	Wellpappkarton Materialqualität: B304B Maße: 352 x 274 x 167mm Taragewicht: 230g + 6g (Labels) 2 Zwischenlagen (26g) 3 Verpackungseinheiten pro Karton Bruttokartongewicht: 6.372kg Karton mit Packbandversiegelung Mit Informationsetikett auf dem Karton, Etikettenangabe wie folgt: Produkttitel, Untertitel, Gewicht, Zutatenliste, Zubereitungsempfehlung, Herstellangaben, Barcode, Artikelnummer, Losnummer, Mindestens haltbar bis Ende.
PALETTIERUNG	Blaue Europalette (Europa-Zone) 8 Kartons pro Lage 10 Lagen pro Palette 80 Kartons pro Palette Maße: 800 x 1200 x 1820mm Palette in Schrumpffolie eingeschweißt (ungefähr 250g Gewicht) Bruttopalettengewicht: 535.01kg.

PRODUKTSPEZIFIKATION

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 / AUSSENVERPACKUNGS-BARCODE	05015274002167
--	----------------

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	≥100	
LISTERIEN MONOCYTOGENES	GMP/IFST-Richtlinien	Nicht indiziert	Positive Anzeichen in 25g	

NÄHRWERTANGABEN	PRO 100g	PRO 300g
BRENNWERT (Kcal)	106	319
BRENNWERT (Kj)	441	1324
EIWEISS (g)	2.7	8.2
KOHLLENHYDRATE (g)	6.1	18.3
DAVON ZUCKER (g)	5.8	17.4
DAVON POLYOLE (g)	0*	0
DAVON STÄRKE (g)	0.3*	0.9
FETT (g)	7.4	22.3

NÄHRWERTANGABEN	PRO 100g	PRO 300g
DAVON GESÄTTIGT (g)	4.0	12.0
DAVON EINFACH UNGESÄTTIGT (g)	2.2	6.7
DAVON MEHRFACH UNGESÄTTIGT (g)	0.9	2.6
DAVON CHOLESTERIN (mg)	0*	0
DAVON TRANSFETTSAUREN (g)	0	0
BALLASTSTOFFE (g)	2.0	6.1
NATRIUM (mg)	135.7	407.0
SALZ (g)	0.34	1.02

Nährwertangaben „wie verkauft“ analysiert (29.09.16) *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	50	260	90	70	20	24	6
% des GDA pro 300g-Mahlzeit	15.9	16.4	7.0	19.3	31.9	59.8	25.4	17.0

PRODUKTSPEZIFIKATION

INFORMATIONEN ZUR NAHRUNGSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT (Informationen für Allergiker gemäß Artikel 14 der Direktive 2000/13/EC)

ALLERGENE/LEBENSMITTELZUSÄTZE	IM PRODUKT ENTHALTEN	BEMERKUNGEN (einschließlich vorhandenen Zutaten/Zusatzstoffen, Deklaration jeglicher E-Nummern)	ALLERGENE/LEBENSMITTELZUSÄTZE	IM PRODUKT ENTHALTEN	BEMERKUNGEN (einschließlich vorhandenen Zutaten/Zusatzstoffen, 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	Rapsöl, Sonnenblumenöl
GETREIDGLUTEN > 20mg/kg < 100mg/kg	JA	Weizenmehl	SESAMKÖRNER ODER SESAMPRODUKTE	NEIN	
SCHALENTIERE ODER SCHALENTIERPRODUKTE	NEIN		SOJA ODER SOJAPRODUKTE	JA	Sojabohnen, Sojasauce
EIER ODER EIPRODUKTE	NEIN		SULFITE/SCHWEFELDIOXID ZU > 10mg/kg	NEIN	
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-SICHERHEITSGEHEITSINFORMATIONEN	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 Verarbeitungshilfsstoffe oder Lebensmittelzusätze jegliche gentechnisch veränderten Organismen verwendet, welche jedoch nicht im fertigen Verarbeitungshilfsstoff 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

PRODUKTSPEZIFIKATION

ERNÄHRUNGSMÄSSIGE EIGNUNG DES PRODUKTS		
ERNÄHRUNGSART	GEEIGNET	BEMERKUNGEN
ZÖLIAKIE	NEIN	Enthält Weizen
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: 30.09.16

POSITION: Specifications Manager

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.

PRODUKTSPEZIFIKATION

ÄNDERUNGSHISTORIE

DATUM	VERSION-Nr.	GRUND DER ÄNDERUNG
30.09.16	1	Neues Produkt

DOKUMENTENKONTROLLE

Dokument-Referenznummer: F00759 – GELBES THAI-GEMÜSE CURRY

Ausgabedatum: 30.09.16

Herausgegeben von David Capper

Ausgabe Nr. v1

Position: Specifications Manager

Anzahl Seiten: 6