Produktspezifikation 7386

Produktbezeichnung	**BIO Pfefferminze 12x18**
Hersteller	TEEKANNE GmbH & Co. KG D-40526 Düsseldorf
Verkehrsbezeichnung	Bio Pfefferminztee
Füllgewicht	2,00 g
Mindesthaltbarkeit	36 Monate
Mindestrestlaufzeit	180 Tage
SAP-Materialnummer	76039
Lagerung	Vor Wärme geschützt und trocken lagern.
Verwendungszweck	Teebeutel zur Herstellung eines Tee-Heißgetränkes
Verwendungshinweis	
Verpflichtende Kennz.	
Bereich	Lebensmittel

Zutatenliste

Bio Pfefferminze

Zusatzstoffe

Keine

Allergene

Keine, gemäß Anhang II der Lebensmittel-Informationsverordnung VO (EU) Nr. 1169/2011 in der jeweils aktuell gültigen Fassung.

Genveränderte Organismen

Das Produkt enthält keine Zutaten die genetisch veränderte Organismen (GVO) enthalten, daraus bestehen oder daraus hergestellt worden sind gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003.

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl:	max. 10(7) KBE/g
Hefen:	max. 10(5) KBE/g
Schimmelpilze:	max. 10(5) KBE/g
E. coli:	max. 10(3) KBE/g

Salmonellen: nicht nachweisbar in 125g

Chemisch-physikalische Parameter

Ätherisches Öl: min. 0,6 %
Massenverlust: max. 13,0 %
Säureunlösliche Asche: max. 2,5 %

Pflanzenschutzmittelrückstände

Die Ware entspricht den Anforderungen der zum Zeitpunkt der Lieferung jeweils gültigen Fassungen der EU-Öko-Basisverordnung, VO (EU) Nr.2018/848 und des Orientierungswertes für Pestizide des BNN (Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V.).

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 ml (1 Portion = 1 Tasse (200ml) Kräutertee entsprechend der Empfehlung zubereitet):

Brennwert	:	4kJ/1kcal
Fett	:	0g
davon gesättigte Fettsäuren	:	0g
Kohlenhydrate	:	0,2g
davon Zucker	:	0g
Eiweiß	:	0g
Salz	:	0g

Sensorik

Aussehen: grüner bis braun-grüner Feinschnitt
Geschmack: charakteristisch, kühlend
Geruch: charakteristisch, durchdringend
Aufgussfarbe: bräunlich

Wichtiger Hinweis zur Zubereitung

Nehmen Sie für eine Tasse 1 Teebeutel. Immer mit sprudelnd kochendem Wasser aufgießen und mindestens 5-8 Minuten ziehen lassen. Nur so erhalten Sie ein sicheres Lebensmittel!

Konformität

1. LEBENSMITTELSICHERHEIT ALLGEMEIN und PRODUKTBEWERTUNG

Bei dem Produkt handelt es sich um ein Lebensmittel im Sinne des Art. 2 der VO (EG) Nr. 178/2002 bzw. § 2 Abs. 2 LFGB (Deutsches Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch)und entspricht diesen Regelungen. Erfüllt werden auch die Leitsätze für Tee,teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen, das THIE "Compendium of Guidelines for Herbal and Fruit Infusions", das THIE "Compendium of Guidelines for Tea" sowie die EU-Öko-Basisverordnung VO (EU) Nr. 2018/848 in deren zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassungen.
Alle Pflanzen(teile) werden traditionell in Teemischungen oder anderen Lebensmitteln verwendet. für die Bewertung wird neben der Fachliteratur vor allem die sogenannte #Inventarliste" (THIE Inventory list of Herbals considered as Food) herangezogen, die auch den Status der Rohware als Lebensmittel in Übereinstimmung mit der Novel-Food-Verordnung widerspiegelt. Negative Wechselwirkungen oder antagonistische Effekte durch Mischung dieser Pflanzen(teile) sind in der Fachliteratur nicht belegt.
Die von Teekanne im Prozess eingesetzten Stoffe und Stoffgemische entsprechen der REACH-Verordnung VO (EG) Nr. 1907/2006 in der zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung. Ein aktives Freigabesystem verhindert, dass nicht-konforme Rohwaren in die Produktion einfließen und somit die Produktsicherheit gefährden.

2. REGELUNGEN ZU HYGIENE UND HACCP

Die Bestimmungen der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene in der zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung werden eingehalten. Dies wird durch externe Institutionen geprüft und zertifiziert. Das in unserem QM-System integrierte HACCP-System sorgt für eine

kontinuierliche Überwachung aller für die Produktsicherheit relevanten Prozesse. Die in Artikel 5 VO (EG) Nr. 852/2004 beschriebene Einrichtung, Durchführung und Aufrechterhaltung des HACCP-Systems erfolgt gemäß den HACCP-Grundsätzen des Codex Alimentarius.
Um die hygienische Unbedenklichkeit des Produkts zu gewährleisten werden ferner die Lieferanten der Rohwaren vertraglich zur Einhaltung der THIE-Guidelines for good agricultural and hygiene practices for raw materials used for herbal infusions (GAHP) bzw. der THIE HACCP Guidance notes verpflichtet.

3. KONTAMINANTEN

Das Produkt entspricht den Vorgaben der einschlägigen Regelwerke, insbesondere der Anhänge des THIE Compendium of Guidelines for Herbal and Fruit Infusions, der VO (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen sowie der VO (EU) 2023/915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln in deren zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung.

4. BESTRAHLUNG

Wir geben vor, dass die Ware nicht mit ultravioletten oder ionisierenden Strahlen behandelt sein darf.

5. Zutaten

Die eingesetzten Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs stammen aus ökologischer / biologischer Produktion.

6. SONSTIGE ZUTATEN MIT SPEZIELLEN REGELUNGEN

Sofern Aromen, Saftkonzentrate und/oder Zusatzstoffe eingesetzt werden, entsprechen sie den einschlägigen Verordnungen in der zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung:
Aromen: VO (EG) Nr. 1334/2008 (EG-Aromenverordnung)
Saftkonzentrate:VdF Leitlinien, AIJN Code of Practice, RL 2001/112/EG (umgesetzt in nationales Recht durch die FrSaftErfrischGetrV (Fruchtsaftverordnung))
Zusatzstoffe: VO (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe sowie VO (EU) Nr. 1129/2011

7. VERPACKUNG

Die Verpackungsmaterialien entsprechen den Bestimmungen der VO (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, dem LFGB (Deutsches Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) und der BedGgstV (Bedarfsgegenständeverordnung), in deren zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung. Weitere einschlägige Vorschriften sind die VO (EG) Nr. 2023/2006 über die gute Herstellungspraxis dieser Materialien sowie # speziell für Kunststoffe - die VO (EG) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Des Weiteren erfüllen sie die Anforderung der BfR-Empfehlung XXXVI.

Für die verwendeten Verpackungsmaterialien mit Direktkontakt liegen Konformitätsbescheinigungen oder andere Nachweise (Zertifikate) vor, welche bestätigen, dass die Verpackungen für den geplanten Gebrauch geeignet sind. Aufgrund entsprechender Vorgaben an die Lieferanten, sachgemäßer Lagerung und eigenen Kontrollen ist eine Kontamination der Fertigware mit pathogenen Mikroorganismen vom Verpackungsmaterial bzw. mit chemischen Stoffen, die aus den Materialien migrieren nahezu ausgeschlossen, soweit dies technisch möglich ist.

Die Verpackungsgestaltung entspricht der LMIV (Lebensmittelinformationsverordnung, VO (EU) Nr. 1169/2011, der Fpack (Fertigpackungsverordnung) sowie der Loskennzeichnungsverordnung in deren zur Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung. Ferner werden die zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Vorgaben der EU-Öko-Basisverordnung VO (EU) Nr. 2018/848 eingehalten.

Bei darüber hinausgehenden Angaben werden die Bestimmungen entsprechender Verordnungen und Richtlinien, z.B. der VO (EG) Nr. 1924/2006 bei Gesundheits- und/oder nährwertbezogener Aussagen, in deren zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung eingehalten.

8. LAGER, TRANSPORT UND DISTRIBUTION

Das Produkt wird so gelagert und transportiert, dass chemische, mikrobiologische und/oder physikalische Kontaminationen/ Veränderungen während der Lagerung bzw. des Transports nahezu ausgeschlossen werden

können. Dies wird durch die Verpackung und entsprechenden Vorschriften für Speditionen bzw. Lagerhalter und Kontrollen der LKW und Lagerhallen sichergestellt.So erfolgt der Transport und die Distribution unserer Produkte nur mittels Spediteure, deren Eignung regelmäßig geprüft und bewertet wird. Die Einhaltung unserer Anforderungen an Transporte für Teeprodukte (u.a. trocken/sauber/vor Wärme geschützt) sowie qualitativen Anforderungen an Transporte wird u.a. vor Beladung eines LKWs geprüft. Der Transport erfolgt nur mit Fahrzeugen, deren Ladebehälter unseren hygienischen Anforderungen (u.a. schädlingsfrei / sauber / trocken/schimmelfrei/geruchsneutral) entsprechen und die keine Gefahrgüter, die eine Gefahr für unsere Produkte bedeuten könnten, geladen haben.
Im eigenen Onlineshop erfolgt die Lieferung der Ware mittels Paketauslieferungsunternehmen. Die Ware wird in sauberen, trockenen und sorgfältig verschlossenen Paketen verschickt, so dass die Qualität gewährleistet und Kontaminationen nahezu ausgeschlossen werden können.

Verpackungsdaten

Endverbrauchereinheit

Inhalt	18 BTL
Abmessungen (LxBxH)	61x139x73 MM
EAN	4009300014980
Bruttogewicht	68,000 G
Füllgewicht	36,000 G

Handelseinheit

Inhalt	12x18
Abmessungen (LxBxH)	383x146x155 MM
EAN	4009300073864
Bruttogewicht	0,880 KG
MWST-Satz	7,00 %

Produktbeschreibung	**7386**	
Produktbezeichnung	**BIO Pfefferminze**	**12x18**

Logistikdaten

Allgemeine Daten

Zoll-Tarif-Nummer	12119086

CCG1 (max. 1,05 m inkl. Holz)

Handelseinheiten je Palette	80
Handelseinheiten je Lage	16
Lagen je Palette	5
Stapelhöhe (incl. Holz)	925,000 MM
Gesamtgewicht	95,400 KG

CCG2 (volle Euro-Palette)

Handelseinheiten je Palette	160
Handelseinheiten je Lage	16
Lagen je Palette	10
Stapelhöhe (incl. Holz)	1.700,000 MM
Gesamtgewicht	165,800 KG

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.