Produktspezifikation 80115

Produktbezeichnung	**Gastro Prem.Sort.Box 180 Btl. RFA**
Hersteller	Teekanne GmbH Münchner Bundesstr. 120, A-5020 Salzburg
Verkehrsbezeichnung	Gastro Sortimentsbox 180 Teebeutel
Füllgewicht	390 g
Mindesthaltbarkeit	730 Tage
Mindestrestlaufzeit	180 Tage
SAP-Materialnummer	80115
Lagerung	Vor Wärme geschützt und trocken lagern.
Verwendungszweck	Teebeutel zur Herstellung eines Tee-Heißgetränkes
Verwendungshinweis	
Verpflichtende Kennz.	
Bereich	Lebensmittel

Zutatenliste

Premium Früchte-Auslese:
Hibiskus, Äpfel, Hagebutten, Erdbeeraroma, Orangenaroma, natürliches Aroma, Steviablätter, Erdbeeren, Orangenschalen

Premium 8 Kräuter RFA:
Rotbusch, grüne Brombeerblätter, Kamille, Zitronenverbene, Pfefferminze, Fenchel, Süßholz, Zimt

Premium Pfefferminze RFA:
Pfefferminze

Premium Grüner Tee RFA:
Grüner Tee

Premium Kamille:
Kamille

Premium Engl. Breakfast RFA:
Schwarzer Tee

Premium Earl Grey RFA:
Schwarzer Tee, Bergamottearoma, Zitronenaroma

Premium Waldbeere:
Äpfel, Hibiskus, süße Brombeerblätter, Orangenschalen, Säuerungsmittel: Citronen
Himbeeraroma, Brombeeraroma, Brombeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren,

Himbeeren

Premium Darjeeling RFA:

Schwarzer Tee

Zusatzstoffe

Säuerungsmittel: Citronensäure

Zusätzliche Inhaltsstoffe

Aroma / Aromen
natürliche Aromen

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

Tee:
Gesamtkeimzahl: max. 10(7) KBE/g
Hefen: max. 10(4) KBE/g
Schimmelpilze: max. 10(5) KBE/g
E. coli: max. 10(2) KBE/g
Salmonellen: nicht nachweisbar in 125g
Kräuter- und Früchtetee:
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

Pflanzenschutzmittelrückstände

Das Produkt entspricht der in der zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung der EG-Höchstmengenverordnung (EG) Nr. 396/2005.

Sensorik

Aussehen: Produktspezifisch
Geschmack: Produktspezifisch
Geruch: Produktspezifisch
Aufgussfarbe: Produktspezifisch

Wichtiger Hinweis zur Zubereitung

Grüner Tee, Earl Grey, Assam, Darjeeling, English Breakfast:
Nehmen Sie für eine Tasse 1 Teebeutel. Mit sprudelnd kochendem Wasser aufgießen und mindestens 3-5 Minuten ziehen lassen.
8 Kräuter, Pfefferminze, Kamille, Rooibos, Hagebutte, Früchte Auslese, Waldbeere:
Wichtiger Hinweis: 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 PRODUKBEWERTUNG
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" sowie das THIE "Compendium of Guidelines for Tea" in deren zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung.
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. SONSTIGE ZUTATEN MIT SPEZIELLEN REGELUNGEN

Sofern Aromen, Vitaminverbindungen, 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)

Vitaminverbindungen: Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen

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

6. 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 Fassungen.
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 Fassungen eingehalten.
7. Lagerung, 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	180 BTL
Abmessungen (LxBxH)	270x283x85 MM
EAN	9001475801155

Bruttogewicht	0,857 KG	
Füllgewicht	0,390 KG	
Handelseinheit		
Inhalt	1x180	
Abmessungen (LxBxH)	270x283x85 MM	
EAN	9001475801155	
Bruttogewicht	0,857 KG	
MWST-Satz		7,00 %

Logistikdaten

Allgemeine Daten	
Zoll-Tarif-Nummer	09023000
CCG1 (max. 1,05 m inkl. Holz)	
Handelseinheiten je Palette	0
Handelseinheiten je Lage	40
Lagen je Palette	0
Stapelhöhe (incl. Holz)	150,000 MM
Gesamtgewicht	25,000 KG
CCG2 (volle Euro-Palette)	
Handelseinheiten je Palette	200
Handelseinheiten je Lage	40
Lagen je Palette	5
Stapelhöhe (incl. Holz)	1.820,000 MM
Gesamtgewicht	191,400 KG

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