

## Produktdatenblatt 6251



**Produktbezeichnung** Premium Fruit Selection 10x20

**Verkehrsbezeichnung** Früchtetee

**Füllgewicht** 3,0g

**Mindesthaltbarkeit** 1.460 Tage

**Mindestreifezeit** 270 Tage

**SAP-Materialnummer** 31938

**Lagerung** Vor Wärme geschützt und trocken lagern

**Verwendungszweck** Teebeutel zur Herstellung eines Tee-Heißgetränkes

**Bereich** Lebensmittel

### Zusatzstoffe

Keine

### Allergene

Keine, gemäß Anhang IIIa der Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG in der jeweils aktuell gültigen Fassung.

### 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

### Pflanzenschutzmittelrückstände

Das Produkt entspricht der in der zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung der EG-Höchstmengenverordnung (EG) Nr. 396/2005, sowie der nachrangigen nationalen Rückstandshöchstmengenverordnung (RHmV) in der jeweils gültigen Fassung.

### Genveränderte Organismen

Das Produkt enthält keine Zutaten die genetisch veränderte Organismen (GVO) enthalten, daraus bestehen oder daraus hergestellt worden sind

**Produktbeschreibung**

**6251**

**Produktbezeichnung**

**Premium Fruit Selection 10x20**

gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003.

**Produktbeschreibung**

**6251**

**Produktbezeichnung**

**Premium Fruit Selection 10x20**

### **Zutatenliste**

Hagebutten  
Hibiskus  
Äpfel  
Orangenschalen  
Holunderbeeren  
Pfefferminze

### **Sensorik**

Aussehen: bräunlich-rote und gelbe Mischung getrockneter  
Pflanzenbestandteile  
Geschmack: fruchtig, säuerlich  
Geruch: fruchtig  
Aufgussfarbe: rot

### **Wichtiger Hinweis zur Zubereitung**

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

### **Nährwerte**

Bei den folgenden Nährwerten handelt es sich nicht um produktspezifische Nährwerte sondern um Durchschnittswerte der Produktgruppe "Früchtetee". Abweichungen zu den Nährwertangaben auf der Verpackung sind daher möglich.

durchschnittliche Nährwerte pro 100ml (1 Beutel mit 200 ml Wasser zubereitet):

Brennwert	:	8kJ/2kcal
Fett	:	<0,1g
davon gesättigte Fettsäuren	:	<0,1g
Kohlenhydrate	:	0,3g
davon Zucker	:	0,2g
Eiweiß	:	0,2g
Salz	:	0,01g

**Produktbeschreibung****6251****Produktbezeichnung****Premium Fruit Selection 10x20**

Brennwert	:	4kcal	0%
Fett	:	<0,1g	0%
gesättigte Fettsäuren	:	<0,1g	0%
Zucker	:	0,4g	0%
Salz	:	0,02g	0%

per 100 ml: 8 kJ (2 kcal)

Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

**Verpackungsdaten**

## Endverbrauchereinheit

Inhalt	20 BTL
Abmessungen (LxBxH)	69x129x80 MM
EAN	4009300006350
Bruttogewicht	99,000 G
Füllgewicht	60,000 G

## Handelseinheit

Inhalt	10x20
Abmessungen (LxBxH)	355x132x165 MM
EAN	4009300062516
Bruttogewicht	1,102 KG
MWST-Satz	7,00 %

**Logistikdaten**

## Allgemeine Daten

Zoll-Tarif-Nummer	21069092
-------------------	----------

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

Handelseinheiten je Palette	90
Handelseinheiten je Lage	18
Lagen je Palette	5
Stapelhöhe (incl. Holz)	975,000 MM
Gesamtgewicht	124,180 KG

## CCG2 (volle Euro-Palette)

Handelseinheiten je Palette	162
-----------------------------	-----

**Produktbeschreibung**

**6251**

**Produktbezeichnung**

**Premium Fruit Selection 10x20**

Handelseinheiten je Lage 18

**Produktbeschreibung****6251****Produktbezeichnung****Premium Fruit Selection 10x20**

Lagen je Palette	9
Stapelhöhe (incl. Holz)	1.635,000 MM
Gesamtgewicht	203,524 KG

**Bewertung**

A C H T U N G ! Englische Übersetzung fehlt !

**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- und Futtermittelgesetzbuch) und entspricht diesen Regelungen. Erfüllt werden auch die Leitsätze für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen, das EHIA "Compendium of Guidelines for Herbal and Fruit Infusions" sowie das ETC "Compendium of Guidelines for Tea#.

Alle Zutaten werden traditionell in Teemischungen oder anderen Lebensmitteln verwendet. Hierzu wird neben der Fachliteratur vor allem die sogenannte #Inventarliste# (EHIA Inventory list of Herbals considered as Food) herangezogen, die auch den Status der Rohware als Lebensmittel in Übereinstimmung mit der Novel-Food-Verordnung widerspiegelt.

In der Fachliteratur sind keine wissenschaftlichen Erkenntnisse belegt, die auf negative Wechselwirkungen oder antagonistische Effekte hindeuten, die aufgrund der Mischung der einzelnen Zutaten zu Stande kommen.

Die von Teekanne im Prozess eingesetzten Stoffe und Stoffgemische entsprechen der REACH-Verordnung VO (EG) Nr. 1907/2006.

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

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 EHIA- Guidelines for good agricultural and hygiene practices for raw materials used for herbal infusions (GAHP) bzw. der ETC HACCP Guidance notes verpflichtet.

### 3. KONTAMINATION

Die spezifizierten Höchstmengen zu Kontaminanten der einschlägigen Regelwerke, insbesondere die Anhänge des EHIA Compendium of Guidelines for Herbal and Fruit Infusions, der VO (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen, VO (EG) Nr. 1881/2006 Kontaminanten Verordnung, werden eingehalten.

### 4. BESTRAHLUNG

Die Behandlung mit ultravioletten oder ionisierenden Strahlen im Sinne einer Bestrahlung von Rohwaren sind geregelt in der Richtlinie 1999/2/EG über mit ionisierenden Strahlen behandelte Lebensmittel und Lebensmittelbestandteile, sowie im EHIA Compendium of Guidelines for Herbal and Fruit Infusions # Annex 10). Wir geben vor, dass die Ware nicht mit ultravioletten oder ionisierenden Strahlen behandelt sein darf.

### 5. ALLERGENE ZUTATEN

Das Produkt enthält keine deklarationspflichtigen Allergene im Sinne der EU-Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG (Anhang IIIa), bzw. auf nationaler Ebene im Sinne Anlage 3 der LMKV (Lebensmittel Kennzeichnungsverordnung).

### 6. GVO

Das Produkt entspricht den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG)

Nr.1830/2003, hinsichtlich genetisch veränderter Organismen.

#### 7. MIKROBIOLOGIE

Mikrobiologische Spezifikationen sind durch das EHIA Compendium of Guidelines for Herbal and Fruit Infusions (Annex 8 und 9) festgelegt und werden eingehalten.

#### 8. SONSTIGE ZUTATEN MIT SPEZIELLEN REGELUNGEN

Sofern Aromen, Vitaminverbindungen, Saftkonzentrate und/oder Zusatzstoffe eingesetzt werden, entsprechen sie den einschlägigen Verordnungen:

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: FrSaftErfrischGetrV (Fruchtsaftverordnung)

Zusatzstoffe: VO (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe

#### 9. 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 den jeweils gültigen Fassungen. 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 LMKV (Lebensmittel kennzeichnungsverordnung, der FpackV(Fertigpackungsverordnung) sowie der Loskennzeichnungsverordnung.

Bei darüber hinausgehenden Angaben werden die Bestimmungen der entsprechenden Verordnungen und Richtlinien, z.B. NKV (Nährwert kennzeichnungsverordnung) bzw. LMIV (Lebensmittelinformations verordnung, VO(EU) Nr. 1169/2011 bei Nährwert/- Gehaltsangaben oder VO(EG)1924/2006 bei Gesundheits- und/oder nährwertbezogener Aussagen, eingehalten.

#### 10. LAGER- UND TRANSPORTBEDINGUNGEN

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.

#### 11. METHODEN, TRANSPORT UND DISTRIBUTION

Der Transport und die Distribution unserer Produkte erfolgt mittels verschiedener Spediteure, deren Eignung regelmäßig geprüft und bewertet wird. Es werden nur Transporteure beauftragt, die unsere IFS Bedingungen für den Transport unterschrieben haben. 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 mittels des LKW Anmeldescheins 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. Ergeben sich bei den Transportanforderungen Änderungen, werden die Spediteure per Qualitätsschreiben informiert.

Im Teekanne Onlineshop erfolgt die Lieferung der Ware mittels

**Produktbeschreibung**

**6251**

**Produktbezeichnung**

**Premium Fruit Selection 10x20**

Paketauslieferungsunternehmen. Die Ware wird in sauberen, trockenen und sorgfältig verschlossenen Paketen verschickt, so dass die Qualität gewährleistet und Kontaminationen nahezu ausgeschlossen werden können.