

Produktdatenblatt 47267



Produktbezeichnung Gastro Prem.Sort.Box RFA 180 Btl.

Hersteller Teekanne GmbH Münchner Bundesstr. 120, A-5020 Salzburg

Verkehrsbezeichnung Gastro Sortimentsbox 180 Btl.

Füllgewicht

Mindesthaltbarkeit 730 Tage

Mindestreifezeit 270 Tage

SAP-Materialnummer 55868

Lagerung Vor Wärme geschützt und trocken lagern.

Verwendungszweck Teebeutel zur Herstellung eines Tee-Heißgetränkes

Verwendungshinweis

Bereich Lebensmittel

Zutatenliste

Premium Green Tea:

Grüner Tee#

Premium Ingwer Zitrone:

Ingwer, Lemongras, Zitronenschalen, Zitronenmyrte, Süßholz#

Premium Earl Grey RFA:

Schwarzer Tee, Bergamottearoma, Bergamotte Öl#

Premium Engl. Breakfast RFA:

Schwarzer Tee#

Premium Darjeeling RFA:

Schwarzer Tee#

Premium Assam RFA:

Schwarzer Tee#

Premium Rooibos Vanilla RFA:

Rotbusch, Vanillearoma#

Premium Kamille:

Kamille#

Premium Pfefferminze:

Pfefferminze#

Premium 8 Kräuter:

Rotbusch, Brombeerblätter, Zitronenverbene, Pfefferminze, Kamille,

Fenchel, Süßholz, Zimt#

Produktbeschreibung

47267

Produktbezeichnung

Gastro Prem.Sort.Box RFA 180 Btl.

Premium Forest Fruit:

Äpfel, Hibiskus, süße Brombeerblätter, Orangenschalen, Säuerungsmittel:

Citronen

Brombeeraroma, Himbeeraroma, Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren,
Himbeeren#

Premium Fruit Selection:

Hibiskus, Äpfel, Hagebutten, Erdbeeraroma, Orangenaroma, natürliches Aroma,
Erdbeeren, Orangenschalen, Steviablätter#

Zusatzstoffe

Waldbeere:

Säuerungsmittel: Citronensäure

Zusätzliche Inhaltsstoffe

Aroma / 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

Green Tea, Earl Grey, Assam, Darjeeling, English Breakfast:

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

8 Kräuter, Pfefferminze, Kamille, Rooibos Vanilla, Ingwer Zitrone, Fruit Selection, Waldbeere:

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

Green Tea:

Aussehen: grüne Mischung getrockneter Pflanzenbestandteile

Geschmack: adstringierend, typisch

Geruch: typisch nach grünem Tee

Aufgussfarbe: gelblich bis bräunlich

Earl Grey:

Aussehen: rötliche bis dunkelbraune Mischung getrockneter Pflanzenbestandteile mit Aromapartikeln

Geschmack: aromatisch, charakteristisch, sortentypisch

Geruch: charakteristisch, sortentypisch

Aufgussfarbe: bräunlich

Assam, Darjeeling, English Breakfast:

Aussehen: rötliche bis dunkelbraune Mischung getrockneter Pflanzenbestandteile

Geschmack: aromatisch, charakteristisch

Geruch: rein, charakteristisch

Aufgussfarbe: bräunlich

8 Kräuter:

Aussehen: gelblich-grüner bis bräunliche Mischung getrockneter Pflanzenbestandteile

Geschmack: aromatisch

Geruch: aromatisch

Aufgussfarbe: goldbraun

Pfefferminze:

Aussehen: grüner bis braun-grüner Feinschnitt

Geschmack: charakteristisch, kühlend

Geruch: charakteristisch, durchdringend

Aufgussfarbe: bräunlich

Kamille:

Aussehen: gelber bis gelblich-brauner Feinschnitt

Geschmack: aromatisch, leicht bitter

Geruch: aromatisch

Aufgussfarbe: gelblich bis bräunlich

Rooibos Vanilla:

Aussehen: rötliche bis dunkelbraune, nadelförmige,
getrocknete Pflanzenbestandteile mit Aromapartikeln

Geschmack: mild aromatisch, sortentypisch

Geruch: charakteristisch, sortentypisch

Aufgussfarbe: goldbraun

Ingwer Zitrone:

Aussehen: gelblich-grüne bis bräunliche Mischung getrockneter
Pflanzenbestandteile

Geschmack: aromatisch, würzig-scharf,

Geruch: aromatisch

Aufgussfarbe: gelblich

Fruit Selection:

Aussehen: bräunlich-rote und gelbe Mischung getrockneter
Pflanzenbestandteile

Geschmack: fruchtig, säuerlich

Geruch: fruchtig

Aufgussfarbe: rot

Waldbeere:

Aussehen: bräunlich-rote und gelbe Mischung getrockneter

Pflanzenbestandteile mit Aromapartikeln

Geschmack: fruchtig, süß, Sortentypisch

Geruch: fruchtig, Sortentypisch

Aufgussfarbe: rot

Wichtiger Hinweis zur Zubereitung

Green Tea, 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 Vanilla, Ingwer Zitrone, Fruit Selection, 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 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 THIE "Compendium of Guidelines for Herbal and Fruit Infusions" sowie das THIE "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# (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.

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.

Der Glycyrrhizinsäuregehalt liegt unterhalb 50mg/l Fertigprodukt.

Bei der Festlegung des Zimtanteils wurde der TDI Wert für Cumarin sorgfältig berücksichtigt.

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

3. KONTAMINATION

Die spezifizierten Höchstmengen zu Kontaminanten der einschlägigen Regelwerke, insbesondere die Anhänge des THIE 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 THIE 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 des jeweils gültigen Anhang II der Lebensmittel- Informationsverordnung, VO(EU) Nr. 1169/2011.

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 THIE Compendium of Guidelines for Herbal and Fruit Infusions (Annex 8 und 9) festgelegt und werden eingehalten.

8. Mykotoxine

Die Ware entspricht "THIE's Recommended Mycotoxin Specification for Herbal Infusions Raw Materials" des "THIE Compendium of Guidelines for Herbal and Fruit Infusions" (Annex 7) in der jeweils gültigen Fassung.

9. 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

10. 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 material bzw. mit chemischen Stoffen, die aus den Materialien geeignet sind. Aufgrund entsprechender Vorgaben an die Lieferanten, sachgemäßer Lagerung und eigenen Kontrollen ist eine Kontamination der Fertigware mit pathogenen Mikroorganismen vom Verpackungsmigrieren nahezu ausgeschlossen, soweit dies technisch möglich ist. Die Verpackungsgestaltung entspricht der LMIV (Lebensmittel-informationsverordnung, VO(EU) Nr. 1169/2011, der Fpack) (Fertigpackungsverordnung) sowie der Loskennzeichnungsverordnung. Bei darüber hinausgehenden Angaben werden die Bestimmungen der entsprechenden Verordnungen und Richtlinien, z.B. VO(EG)1924/2006 bei Gesundheits- und/oder nährwertbezogener Aussagen, eingehalten.

11. 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.

12. 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 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	9001475472676
Bruttogewicht	0,845 KG
Füllgewicht	0,364 KG

Handelseinheit

Inhalt	1x180
Abmessungen (LxBxH)	270x283x85 MM
EAN	9001475472676
Bruttogewicht	0,844 KG
MWST-Satz	7,00 %

Produktbeschreibung

47267

Produktbezeichnung

Gastro Prem.Sort.Box RFA 180 Btl.

Logistikdaten

Allgemeine Daten

Zoll-Tarif-Nummer 09023000

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

Handelseinheiten je Palette 100

Handelseinheiten je Lage 10

Lagen je Palette 10

Stapelhöhe (incl. Holz) 1.000,000 MM

Gesamtgewicht 109,400 KG

CCG2 (volle Euro-Palette)

Handelseinheiten je Palette 200

Handelseinheiten je Lage 10

Lagen je Palette 20

Stapelhöhe (incl. Holz) 1.850,000 MM

Gesamtgewicht 194,000 KG