



Artikel-Nr. /
Article-No.
15008

Produktspezifikation / Product specification
Wildpreiselbeeren / wild lingonberry

Allgemeine Daten /
Generally data

Valenzi GmbH & Co.KG Industriestrasse 5-7 29556 Suderburg			Telefon: +49 (0) 5826 889-0 Fax: +49 (0) 5826 889-19	E-Mail: info@valenzi.de Homepage: www.valenzi.de
Im Notfall / in case of emergency: +49 (0) 5826 889-0 (außerhalb der Geschäftszeiten wird durch eine Bandansage der Ansprechpartner mitgeteilt / outside normal business hours a recorded message informs you respective a contact person)				
Artikelbezeichnung lt. ERP: / Product name acc. ERP:	5kg Eimer Wildpreiselbeeren / bucket wild lingonberries			
lat. Bezeichnung: Latin name:	Vaccinium vitis-idaea			
Bezeichnung des Lebensmittel: Legal name:	Preiselbeeren oder Wildpreiselbeeren Lingonberry or wild lingonberry			
Zutatenverzeichnis gem. LMIV: Ingredients acc. To LMIV:	Preiselbeeren, Zucker, Wasser, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure. Lingonberries, sugar, water, gelling agent pectin, acidifier citric acid.			
Ausweisung von Zusatzstoffen / Allergene bei loser Abgabe: Declaration of additives / allergens at bulk goods:	Keine Ausweisung von Zusatzstoffen, Allergen: keine no declaration of additives, Allergens: none			
QUID:	Ausnahmeregelung nach RL 1169/2011 (LMIV), Artikel 22, Abs. (2), Verweis auf: Anhang VIII, Nr. 1 a) iv) Exception according Regulation 1169/2011, Artikel 22, paragraph (2), reference to: attachment VIII, Nr. 1 a) iv)			
EAN 13 (Einzelverpackung): EAN 13 (single package):	4100240150087			
EAN 13 (Umverpackung): EAN 13 (outer packaging):	--			
EG-Zulassung: EC-Licence:	DE-NI 10012-EG			

Herstell- und Verwendungsinformationen /
Producing and handling information

Verwendungszweck: Usage:	Nach dem Öffnen alsbald verbrauchen. Consume after opening soon.
Zubereitungshinweis: Preparation advice:	--
Standzeiten nach Zubereitung (bei mindestens 65°C Kerntemperatur): Holding time after preparation (minimum temperature 65 °C internal/core temperature):	--

Verpackung, Lagerung und Transport /
Packaging, storage and transportation condition

Verpackungsart: Constitution of packaging:	Kunststoffeimer plastic bucket
Lager- und Transportbedingungen: storage and transportation condition:	unter 40°C, frostfrei, trocken, lichtgeschützt below 40°C, frost-free, dry, dark
Verpackung/Umverpackung: package/outer package:	(keine Umverpackung) (no external wrapping)
Behandlungsmethode: Method of treatment:	Sauerkonserve canned food

Mindesthaltbarkeit, Restlaufzeit, Chargenkennzeichnung und Füllmenge /
Best before date, remaining shelflife, batch identification and fill quantity

Mindesthaltbarkeitsdatum in Tagen (Basis: 360 Tage/Jahr): Best before date in days (basis: 360 day/year):	360
Restlaufzeit bei Anlieferung: Remaining shelf-life at delivery:	240
Chargenkennzeichnung: batch identification:	L + fortlaufender Zahlencode, der automatisch vom Warenwirtschaftssystem vergeben wird L + continued by a number code, which is automatically assigned by the ERP system
Füllmenge: Fill quantity:	5 kg

Sensorische Beschreibung /
Sensory characterisation

Prüfkriterium / Test criteria	Sollwert / Setpoint
Aussehen / Farbe Appearance / Colour	dunkelrot, beerentypisch Dark red, typical berry color
Geschmack Taste	arttypisch, fruchtig, herb-aromatisch ohne Fremdkomponente typical, fruity, herb-aromatic without foreign components.
Geruch Smell	charakteristisch, ohne Fremdkomponente characteristic, without foreign component
Konsistenz / Textur (physikalische Beschreibung) consistency / texture (physical description)	Bei dem Produkt handelt es sich um ganze Beeren, auch zu Stücken oder Mus zerkleinert, jedoch nicht passiert. The product consists of whole berries, partly crushed into pieces or mush, but not puréed.
Qualitätsmerkmal: sign of quality:	Hergestellt aus wildwachsenden, IQF gefrorenen Preiselbeeren. Ansonsten gemäß den Leitsätzen für Obsterzeugnisse. Produced from wild growing, IQF-frozen lingonberries. According german guidelines of fruit products.

Chemisch - Physikalische Daten /
Physiochemical information

Prüfkriterium / Test criteria	Sollwert / Setpoint	Methode / Method
pH-Wert / -value	< 4,5	Potentiometrisch / potentiometric
Zucker / Sugar	40 - 55 ° Brix	Refraktion / refractometric

Mikrobiologische Daten /
Microbiological information

Prüfkriterium / Test criteria	Sollwert / Setpoint	Methode / Method
Gesamtkeimzahl / Bioburden	frei von pathogenen Keimen	free of pathogen germs
Hefen & Schimmel / Yeasts & moulds		
Salmonellen / Salmonella		
Listeria monocytogenes		
Staph. aureus		

durchschnittliche Nährwertangaben nach 1169/2011 (LMIV) je 100g /
Nutritional information acc. 1169/2011 per 100g

Pflichtangaben /
compulsary statement

Brennwert in kJ / kcal Energy in kJ / kcal	920 / 217
Fett Fat	<0,5 g
davon ges. Fettsäuren of which saturated fatty acids	<0,1 g
Kohlenhydrate carbohydrates	52 g
davon Zucker of which sugar	50 g

Eiweiß Protein	<0,5 g
Salz Salt	<0,01 g

freiwillige Angaben /
voluntary statement

Ballaststoffe Dietary fibre	1,1 g
--------------------------------	-------

ionisierende Strahlen /
ionized radiation

Das in dieser Spezifikation beschriebene, von uns produzierte und gelieferte Produkt wird nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt (Verordnungen 1999/2/EG, 1999/3/EG; Umsetzung in deutsches Recht mittels Lebensmittelbestrahlungsverordnung - LMBestV) (und ihren Aktualisierungen).

The product described in this specification, produced and supplied by us hadn't been treated with ionized radiation (Regulation 1999/2/EC, 1999/3/EC; implementation into german law acc. Lebensmittelbestrahlungsverordnung - LMBestV) (and its amendments).

weiterer lebensmittelrechtlicher Status /
further food regulatory status

Das in dieser Spezifikation beschriebene, von uns produzierte und gelieferte Produkt entspricht den einschlägigen rechtlichen Vorschriften der EU bzw. den in der Bundesrepublik Deutschland geltenden Rechtsbestimmungen in der jeweils gültigen Fassung.

Die Rückverfolgbarkeit gemäß Artikel 18 der Verordnung EG 178/2002 (Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts) ist gewährleistet.

The product described in this specification, produced and supplied by us complies with the currently valid versions of relevant legal regulations of the EU or the legislation in force in the Federal Republic of Germany.
Traceability in accordance with Article 18 of Regulation EC 178/2002 (General principles and requirements of Food Law) is ensured.

Bewertung des allergenen Potentials /
Appraisal on allergenic potential

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gem. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) / Use of ingredients with allergenic potential in accordance with directive (EU) No.1169/2011			Angabe des Stoffes / Ingredient
glutenhaltige Getreide & -erzeugnisse Cereals containing gluten & products thereof	Ja ☐ Yes	Nein ☒ No	
Krebstiere & -erzeugnisse Shellfish and crustaceans & products thereof	Ja ☐ Yes	Nein ☒ No	
Eier & -erzeugnisse Eggs & products thereof	Ja ☐ Yes	Nein ☒ No	
Fisch & -erzeugnisse Fish & products thereof	Ja ☐ Yes	Nein ☒ No	
Erdnüsse & -erzeugnisse Peanuts & products thereof	Ja ☐ Yes	Nein ☒ No	
Soja & -erzeugnisse Soya & products thereof	Ja ☐ Yes	Nein ☒ No	
Milch & -erzeugnisse, einschließlich Lactose Milk & products thereof, incl. Lactose	Ja ☐ Yes	Nein ☒ No	
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) & -erzeugnisse Tree nuts (e.g. Cashew, Almonds) & products thereof	Ja ☐ Yes	Nein ☒ No	
Sellerie & -erzeugnisse Celery & products thereof	Ja ☐ Yes	Nein ☒ No	
Senf & -erzeugnisse Mustard & products thereof	Ja ☐ Yes	Nein ☒ No	
Sesamsaat & -erzeugnisse Sesame seeds, oil and derivatives	Ja ☐ Yes	Nein ☒ No	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von >10mg/kg oder 10mg/l als SO₂ angegeben Sulphur dioxide and sulphite in a concentration above 10mg/kg oder 10mg/l denoted as SO ₂	Ja ☐ Yes	Nein ☒ No	
Mollusken (Weichtiere) & -erzeugnisse Molluscs & products thereof	Ja ☐ Yes	Nein ☒ No	
Lupine & -erzeugnisse Lupines & products thereof	Ja ☐ Yes	Nein ☒ No	

zusätzliche Allergene laut ALBA-Liste (Auszug) /
additional allergens acc. ALBA-List (extract)

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential / Use of ingredients with allergenic potential			Angabe des Stoffes / Ingredient
Weizen Wheat	Ja ☐ Yes	Nein ☒ No	
Roggen Rhy	Ja ☐ Yes	Nein ☒ No	
Kakao Kakao	Ja ☐ Yes	Nein ☒ No	
Glutamat Glutamate	Ja ☐ Yes	Nein ☒ No	
Hühnchen Chicken	Ja ☐ Yes	Nein ☒ No	
Mais Corn	Ja ☒ Yes	Nein ☐ No	Dextrose im Pektin Dextrose in pectin
Rind Beef	Ja ☐ Yes	Nein ☒ No	
Schwein Porc	Ja ☐ Yes	Nein ☒ No	
Hefe Yeast	Ja ☐ Yes	Nein ☒ No	
Gemüse und Hülsenfrüchte Leguminous plants	Ja ☐ Yes	Nein ☒ No	
Benzoessäure und PHB (E210 bis 219) Benzoic acid and aether of hydroxybenzoic acid (E210 to 219)	Ja ☐ Yes	Nein ☒ No	natürlicher Bestandteil der Frucht; naturally component of fruit
AZO-Farbstoffe AZO dye /colorant	Ja ☐ Yes	Nein ☒ No	
Tartrazin (E102)	Ja ☐ Yes	Nein ☒ No	
Zimt Cinnamon	Ja ☐ Yes	Nein ☒ No	
Vanillin vanillin	Ja ☐ Yes	Nein ☒ No	
Koriander coriander	Ja ☐ Yes	Nein ☒ No	
Sellerie celery	Ja ☐ Yes	Nein ☒ No	
Umbelliferae umbelliferous plant	Ja ☐ Yes	Nein ☒ No	

besondere Verbrauchergruppen /
specific consumer group

Keine Berücksichtigung von besonderen Verbrauchergruppen wie Kleinkindern, älteren Menschen, Schwangeren und Allergikern, sowie Diabetikern etc..

No provision for special consumer groups like children, elderly people, pregnant women and allergy sufferers, and also diabetics and so on.

Eignung für besondere Ernährungsformen /
suitable for specific forms of nutrition

Veganer / vegans	Ovo-Vegetarier (vegetarisch nur mit Ei) / Ovo-vegetarian (vegetarian only with egg)	Lacto-Vegetarier (vegetarisch nur mit Milch) / lacto-vegetarian (vegetarian only with milk)	Ovo-Lacto-Vegetarier (vegetarisch mit Ei und Milch) / ovo-lacto-vegetarian (vegetarian with egg and milk)
☒	☒	☒	☒

Definitionen gemäß der Empfehlungen des deutschen Vegetarierbundes (VEBU)

vegetarisch:

Lebensmittel, die keine Erzeugnisse tierischen Ursprungs sind und bei deren Herstellung, Be- oder Verarbeitung keine Zutaten (einschließlich Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen und Enzyme) oder Verarbeitungshilfsstoffe tierischen Ursprungs zugesetzt worden sind; mit Ausnahme von Milch, Eiern und Erzeugnisse von Bienen, deren Bestandteilen und daraus gewonnenen Erzeugnisse.

Vegan:

Lebensmittel, bei deren Herstellung oder Be- oder Verarbeitung keine Erzeugnisse (Zutaten, einschließlich Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen, Enzyme und Verarbeitungshilfsstoffe) tierischen Ursprungs zugesetzt worden sind.

Einer Auslobung als vegan oder vegetarisch stehen unbeabsichtigte Einträge von Erzeugnissen, die nicht den jeweiligen Anforderungen der jeweiligen Definition entsprechen, nicht entgegen, wenn und soweit diese auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen trotz geeigneter Vorkehrungen bei Einhaltung der guten Herstellungspraxis technisch unvermeidbar sind.

Definition according recommendation of german vegetarian club (VEBU)

vegetarian:

Foodstuffs which are not products of animal origin and which have not been added with any ingredients (including additives, carriers, flavorings and enzymes) nor processing aids of animal origin during their production. The only exceptions are milk, eggs and products of bees, their components and products derived therefrom.

vegan:

Foodstuffs for which no products (ingredients, including additives, excipients, flavorings, enzymes and processing aids) of animal origin have been added during their preparation or working or processing.

A claim as a vegan or vegetarian does not prevent unintentional entries of products which do not correspond to the respective requirements of the respective definition, if and insofar as these are technically unavoidable at all production, processing and sales stages, despite appropriate precautions when complying with the good manufacturing practices.

GVO - Kennzeichnung /
GMO - labelling

Das in dieser Spezifikation beschriebene, von uns produzierte und gelieferte Produkt ist im Sinne der Verordnung EG 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel und der Verordnung EG 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln nicht kennzeichnungspflichtig. Sollte eine Kennzeichnungspflicht entstehen, werden wir Sie gemäß den vorgenannten rechtlichen Vorgaben zur Rückverfolgbarkeit von GVO Lebens- und Futtermitteln davon in Kenntnis setzen.

The product described in this specification, produced and supplied by us is not subject to the accurate labelling of products in terms of Regulation EC 1829/2003 on genetically modified food and feed and Regulation EC 1830/2003 concerning traceability of food and feed products produced from gegetically modified organisms. Should the obligation to label such products arise, we will inform you of this in accordance with the aforementioned legal requirements regarding traceability of GMO food and feed.

CP und CCP-Festlegung /
CP and CCP definition

	CP	CCP
Steinefänger mit Magnetplatte / stone catcher with magnet	☒	☐
Temperatur / temperature	☐	☒
Verschlusskontrolle / closure control	☐	☒
Personalhygiene / staff hygiene	☒	☐
Reinigung nach Produktion mit allergenhaltigem Material gem. RL2005/26 EG / cleaning after producing with allergens acc. directive EC 2005/26	☒	☐

Sollten wir binnen 8 Tagen nichts Gegenteiliges hören, so betrachten wir diese Spezifikation als angenommen.

If there is no message within 8 days, we regard this specification as accepted.

Aktualisiert / updated:	14.09.2022	
-------------------------	------------	--