



**Elbe 33-37, 2491 BT Den Haag**  
**Zwiebelringe weiß 4 mm**

Produktspezifizierung: Gemüse, das mit oder ohne Erwärmungsprozess zum direkten Konsum geeignet ist.

**Merkmale:**

Rohstoffe:	Ui (Allium cepa) klasse 1-2
Einheit:	500/1000/2000g
Haltbarkeit:	Maximal 10 Tage nach Produktionsdatum
Schnitt:	4 mm
Visuell:	äußerlich frisch, Schneidefläche nicht verfärbt und frei von unnormaler Feuchtigkeit
Organoleptisch:	Produktbezogen
Beschädigung:	Frei von Schaden durch tierische Parasiten und frei von anderer unerwünschter Beschädigung
Verunreinigung:	frei von Bekämpfungs- und Desinfektionsmittelresten, sandfrei, insektenfrei und frei von anderen physischen Verunreinigungen
GMO:	Das Produkt enthält keine Bestandteile, die mit verarbeiteten oder von genetisch veränderten Organismen bestehen
Verpackung:	Kiloverpackung, transparente Polypropylen-Folie
Etikettendaten:	Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD), Produktname, Name der Fabrikanten, zu empfehlende Aufbewahrungstemperatur.
Lieferbedingungen:	unter 7 Grad Celsius
Lagerbedingungen:	kühl lagern, zwischen 2-6 Grad Celsius
Besonderheiten:	Trotz sorgfältiger Herstellungsverfahren ist es möglich, dass Schalenstücke im Produkt vorhanden sind

**Mikrobiologische Merkmale bei Lieferung:**

**Algemein**

Aerob mesofiel Kiemzahl	Max. 1.000.000 kve/g
Lactobacillus (direkt nach der Verarbeitung)	< 50.000 kve/g
Lactobacillus (nach 24 Stunden)	< 100.000 kve/g

**Krankheitserreger**

Salmonellen	abwesend in 25 g (n=5)
E-coli (bis MHD)	m=100 kve/g, M=1000 kve/g, n=5, c=2

**Mikrobiologische Merkmale beim MHD:**

**Krankheitserreger**

Listeria	< 100 kve/g (n=5)
Salmonellen	abwesend in 25g (n=5)

**Metall Detektion:**

RVS	4,0 mm
Non-ferro	2,5 mm
Ferro	2,5 mm

**Gesetzliche Produktanforderungen die der Produktionsprozess und das Endprodukt erfüllen**

- Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen
- Warenwetregeling hygiëne van levensmiddelen
- Warenwetbesluit informatie levensmiddelen
- Warenwetregeling Verontreinigingen in levensmiddelen
- Verordening (EG) 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen (en amendementen)
- Verordening (EG) 852/2004 inzake levensmiddelenhygiëne (en amendementen)
- Verordening (EG) 396/2005 inzake de vaststelling van maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong (en amendementen)
- Verordening (EG) 1831/2003 inzake de vaststelling van de maximum gehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen (en amendementen)
- UNECE standard for onions, FFV-25, 2019