

Produktspezifikation 68262



Produktbezeichnung BIO Gastro Prem.Sort.Box RFA 180 Btl

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

Verkehrsbezeichnung Gastro Premium Sortimentsbox

Füllgewicht 354 g

Mindesthaltbarkeit 730 Tage

Mindestreifezeit 180 Tage

SAP-Materialnummer 68262

Lagerung Vor Wärme geschützt und trocken lagern.

Verwendungszweck Teebeutel zur Herstellung eines Tee-Heißgetränkes

Verwendungshinweis Herkunftsangabe: EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Verpflichtende Kennz. Kontrollstellencode: AT-BIO-301

Bereich Lebensmittel

Zutatenliste

BIO Früchte Auslese:

Bio Hagebutten, Bio Hibiskus, Bio Äpfel, Bio Orangenschalen, Bio

Holunderbeeren,

Bio Pfefferminze

BIO Bergkräuter:

Äpfel, Krauseminze, Fenchel, Brombeerblätter, Pfefferminze, Melisse,

Hagebutten, Zitronengras, Salbei, Hopfen, Thymian

BIO Pfefferminze:

BIO Pfefferminze

BIO Grüner Tee:

Grüner Tee

BIO Kamille:

BIO English Breakfast RFA:

Schwarzer Tee

BIO Earl Grey RFA:

schwarzer Tee, Bergamotteöl

BIO Waldbeere:

Bio Äpfel, Bio Hibiskus, Bio Aroniabeeren, Bio süße Brombeerblätter,

Bio Steviablätter, Bio Holunderbeeren, Bio Brombeeren, Bio Erdbeeren,

Bio Heidelbeeren, Bio Himbeeren, Bio schwarze Johannisbeeren

Produktbeschreibung

68262

Produktbezeichnung

BIO Gastro Prem.Sort.Box RFA 180 Btl

BIO Darjeeling RFA:

Schwarzer Tee

Produktbeschreibung

68262

Produktbezeichnung

BIO Gastro Prem.Sort.Box RFA 180 Btl

BIO Assam RFA:

Schwarzer Tee

BIO Rooibos:

Rotbusch

BIO Ingwer Zitrone:

Bio Ingwer, Bio Zitronengras, Bio Zitronenschalen, Bio Süßholz,

Bio Limettenschalen, Bio Pfefferminze, Bio Kardamom

Zusatzstoffe

Keine

Zusätzliche Inhaltsstoffe

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

Grüner Tee, English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Assam:

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

Früchte Auslese, Pfefferminze, Kamille, Bergkräuter, Ingwer Zitrone,

Rooibos, 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

Die Ware entspricht den Anforderungen der zum Zeitpunkt der Lieferung jeweils gültigen Fassungen der EU-Öko-Basisverordnung, VO (EU) Nr.2018/848 und des Orientierungswertes für Pestizide des BNN (Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V.).

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.

Bergkräuter, Pfefferminze, Kamille, Rooibos, Ingwer Zitrone, 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 Material 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", das THIE "Compendium of Guidelines for Tea" sowie die EU-Öko-Basisverordnung VO (EU) Nr. 2018/848 in deren zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassungen.

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 Herbs 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 Material 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. Zutaten

Die eingesetzten Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs stammen aus ökologischer / biologischer Produktion.

5. MENGENBEGRENZTE INHALTSSTOFFE

Sofern Süßholz eingesetzt wird, liegt der Glycyrrhizinsäuregehalt unterhalb 50mg/l Fertigprodukt. Sofern Zimt eingesetzt wird, wird der TDI Wert für Cumarin sorgfältig berücksichtigt.

6. BESTRAHLUNG

Wir geben vor, dass die Ware nicht mit ultravioletten oder ionisierenden Strahlen behandelt sein darf.

7. SONSTIGE ZUTATEN MIT SPEZIELLEN REGELUNGEN

Sofern Aromen, 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)

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

8. 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.

9. LAGER- UND TRANSPORTBEDINGUNGEN

Das Material wird so gelagert und transportiert, dass chemische, mikrobiologische und/oder physikalische Kontaminationen/ Veränderungen während der Lagerung bzw. des Transports nahezu ausgeschlossen werden können.

Verpackungsdaten

Endverbrauchereinheit

Inhalt	180 BTL
Abmessungen (LxBxH)	270x287x85 MM
EAN	4009300682622
Bruttogewicht	0,828 KG
Füllgewicht	0,354 KG

Handelseinheit

Inhalt	1x180
Abmessungen (LxBxH)	270x287x85 MM
EAN	4009300682622
Bruttogewicht	0,828 KG
MWST-Satz	7,00 %

Logistikdaten

Allgemeine Daten

Zoll-Tarif-Nummer	09023000
-------------------	----------

Produktbeschreibung

68262

Produktbezeichnung

BIO Gastro Prem.Sort.Box RFA 180 Btl

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

Handelseinheiten je Palette 108

Handelseinheiten je Lage 40

Lagen je Palette 3

Stapelhöhe (incl. Holz) 405,000 MM

Gesamtgewicht 114,424 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 190,600 KG