

Unser Zeichen RP/AW

**Ansprechpartner** Raisa Putri  
**Telefon** 069/95055-476  
**E-Mail** Raisa.Putri@zeelandia.de

**Datum** 13.12.2024

**Mohn-quick 12,5kg (900136): Änderung der Produktdeklaration**

Sehr geehrte Damen und Herren,

anbei erhalten Sie die aktuelle Kundeninformation zum Produkt „Mohn-quick 12,5kg“.

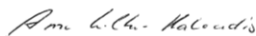
Um den Erfolg mit unseren Produkten weiterhin sicherzustellen, erfolgt die Produktion des genannten Produktes ab sofort auf einer weiteren Produktionsanlage. Aufgrund der Sensitivität der Allergene werden künftig die Spuren ‚Mandel‘ und ‚Haselnuss‘ sowohl im Produktdatenblatt als auch auf den Etiketten angegeben. Dies geschieht, da trotz umfangreicher Reinigungsprozesse eine Kreuzkontamination nicht gänzlich ausgeschlossen werden kann.

Die Artikelnummer 900136 bleibt unverändert. Ebenso bleiben die Zutatenliste und die Produktqualität bestehen.

Für Fragen oder weitere Informationen steht Ihnen Frau Raisa Putri gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Zeelandia GmbH & Co. KG



ppa.  
Harald Schäfer

i. V.  
Anne Wilke-Kaloudis

Anlagen:  
Produktdatenblatt



Amtsgericht Frankfurt/Main | HRA 30096  
UST-ID-Nr. DE 216 605 134

ING-Bank, NL der ING-DiBa AG, Frankfurt

**IBAN DE28500210000025010216**

BIC INGBDEFF

Komplementär-GmbH

**Zeelandia GmbH & Co. KG**

Homburger Landstraße 602 | 60437 Frankfurt/Main

**P** 56 02 20 | 60407 Frankfurt/Main

**T** +49 69 95055-0 | **F** +49 69 95055-80

**E** info@zeelandia.de | **W** zeelandia.de

**Zeelanco Verwaltungs GmbH**

**GF** Michael Schleicher, Harald Zech

## Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700350
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900136: 12,5 kg
Artikelname	<b>Mohn-quick</b>

### Produktbeschreibung

Produktart:	Basismischung zur Herstellung von Mohnfüllungen
Zusatzinformationen:	
MHD:	12 Monate
Lagerbedingungen:	in ungeöffnetem Originalgebilde bei 18 - 25°C und trocken

### Anwendung / Dosierung

Anwendung / Dosierung	Mohn-quick	1.000 g
	Wasser oder Milch	900 g
	Gesamtgewicht	1.900 g

### Sensorik

Konsistenz:	homogene Mischung
Aussehen:	grau-weiß meliert pulverförmige Mischung mit gemahlenden Mohnsamen
Geruch:	typisch nach Mohn
Geschmack:	typisch nach Mohn, süß

### Chemisch-physikalische Anforderungen

Parameter	Sollwert	min. - max.	Methode/Code
Trocknungsve.103°C, 2h		1 - 4 %	
Schüttgewicht		0,58 - 0,64 kg/l	

### Mikrobiologische Anforderungen

Keimgruppe	Richtwert/Warnwert	Methode
mesophile aerobe Keime	500000 - 5000000 KBE/g	ISO 4833-1
Hefen	50000 - 100000 KBE/g	§64 LFBG L01.00-37
Schimmel	50000 - 100000 KBE/g	§64 LFBG L01.00-37
Enterobacteriaceae	1000 - 10000 KBE/g	ISO 21528-2
E. coli	100 - 1000 KBE/g	ISO 16649-2-M
Bacillus cereus	200 - 1000 KBE/g	§64 LFGB L 00.00-25-M
koag. pos. Staphylokokken	200 - 1000 KBE/g	ISO 6888-1

### Inhaltsstoffe:

Zutaten:	Blaumohn (48%); Zucker; WEIZENquellmehl; WEIZENgrieß; modifizierte Stärke; Verdickungsmittel (Natriumalginat); Stabilisator (Calciumphosphate, Diphosphate); Aroma; Speisesalz
----------	--

### Kennzeichnung Zusatzstoffe

Kennzeichnung der Zusatzstoffe bei unverpackter Ware, gemäß Zusatzstoffzulassungsverordnung bezogen auf die Standardanwendungsrezeptur.

Anzugeben sind (bei unverpackter Ware):

Anzugeben sind (bei verpackter Ware):

Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei verpackter Ware kann im Einzelfall geprüft werden, eine rechtssichere Lösung ist jedoch immer die Kennzeichnung aller Zusatzstoffe im fertigen Gebäck.

gültig ab:	ersetzt Version vom:	Druckdatum:	Seite:
12.12.2024	23.02.2023	12.12.2024	1 / 3

## Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700350
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900136: 12,5 kg
Artikelname	<b>Mohn-quick</b>

### Angaben über potenzielle Allergene

Rechtsgrundlage ist die EU-Verordnung Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel; Anhang II Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen im Sinne des Artikels 21.

Potenziell allergene Lebensmittel	Bewertung (ja, nein, Spur (Spurenelement/ Linienallergen))
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Weizen	Ja
Roggen	Spurenelement
Gerste	Spurenelement
Hafer	Spurenelement
Dinkel	Spurenelement
Kamut	Spurenelement
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Linienallergen
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Spurenelement
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose	Linienallergen
Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	Linienallergen
Mandel	Linienallergen
Haselnuss	Linienallergen
Walnuss	Nein
Kaschunuss	Nein
Pekannuss	Nein
Paranuss	Nein
Pistazie	Nein
Makadamia- oder Queenslandnuss	Nein
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Spurenelement
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulphite (>10 mg/kg oder mg/L)	Nein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Spurenelement
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (1)	Nein

(1) Schnecken, Muscheln, Kopffüßler

gültig ab:	ersetzt Version vom:	Druckdatum:	Seite:
12.12.2024	23.02.2023	12.12.2024	<b>2 / 3</b>

## Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700350
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900136: 12,5 kg
Artikelname	<b>Mohn-quick</b>

Nährwerte			
Parameter		Wert	Einheit
Brennwert kJ		1818	kJ
Brennwert kcal		435	kcal
Fett		18,4	g/100g
- davon gesättigte Fettsäuren		2,3	g/100g
Kohlenhydrate		48,4	g/100g
- davon Zucker		33,8	g/100g
Ballaststoffe		13,6	g/100g
Eiweiß		12,1	g/100g
Salz		0,57	g/100g

(1) Transfettsäuren: „Andere Trans-Fettsäuren als solche, die auf natürliche Weise in Fett tierischen Ursprungs vorkommen.“  
max. 2g/100g Fett

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem "Lebens- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)" und verwandten Gesetzen sowie den Folgeverordnungen und einschlägigen Leitsätzen und Verkehrsauffassungen in der jeweils gültigen Fassung.

Dieses Produkt enthält keine nach den EU-Verordnungen (EG)1829/2003 und 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

Das Loskennzeichen entspricht der Loskennzeichnungsverordnung.

gültig ab:		ersetzt Version vom:	Druckdatum:	Seite:
12.12.2024		23.02.2023	12.12.2024	<b>3 / 3</b>