

Produkt-Spezifikation

Backoblaten Gewerbe Nbg, gBO, BO

gültig ab: 02.04.2020
ersetzt Ausgabe vom: 29.01.2020

AZ T 9002
Seite: 1 von 2



1. Produktbeschreibung:

Dünnes, mehlfarbiges, blattartiges Erzeugnis, hergestellt aus Weizenmehl, Kartoffelstärke und Wasser zwischen erhitzten Platten.

2. Sensorische Spezifikation:

Aussehen:	Mehlfarbene Oblaten; Oberfläche leicht glänzend; dünnes, gleichmäßig ausgebackenes, blattartiges Erzeugnis.
Geruch/Geschmack:	Neutral, arttypisch.

3. Physikalische Spezifikation:

Maße auftragsspezifisch:	Rund oder eckig
--------------------------	-----------------

4. Nährwertangabe: 100 g enthalten durchschnittlich:

Energie:	1504 kJ / 355 kcal
Fett:	1,1 g
- davon gesättigte Fettsäuren:	0,50 g
Kohlenhydrate:	76 g
- davon Zucker:	2,0 g
Eiweiß:	9,0 g
Ballaststoffe:	2,3 g
Salz:	< 0,01 g

Die Angaben unterliegen den Schwankungen eines Naturproduktes.

5. Verpackung auftragsspezifisch:

In lebensmittelgerechter Verpackung. Konformitätserklärungen liegen vor.

6. Gesetzliche Anforderungen:

Die Oblaten entsprechen dem LFGB und verwandten Gesetzen, den Folgeverordnungen (Rückstands-VO, Höchstmengen-VO, Aflatoxin-VO) und den einschlägigen Leitsätzen, Verkehrsauffassungen, sowie der EG Hygienerichtlinie (HACCP).

7. GMO-Status:

Wir sichern zu, dass das Produkt und dessen Zutaten nicht aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) stammen und außerdem keine Kennzeichnung nach den Verordnungen (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003 zur Zulassung, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln erfordern.

Produkt-Spezifikation

Backoblaten Gewerbe Nbg, gBO, BO

gültig ab: 02.04.2020
ersetzt Ausgabe vom: 29.01.2020

AZ T 9002
Seite: 2 von 2



8. Zutatenbezeichnung nach Lebensmittelkennzeichnungs-VO:

Weizenmehl, Stärke.

9. Allergenkennzeichnung:

Weizenmehl enthält Gluten.

10. Mikrobiologie:

Das Produkt erfüllt die mikrobiologischen Kriterien der DGHM. Die empfohlenen Richtwerte zur Beurteilung werden eingehalten.

11. Lager- und Transportbedingungen. Haltbarkeit:

Diese Ware ist empfindlich gegen Feuchtigkeit. Daher möglichst bei ca. 18°C und 50-60 % relativer Luftfeuchtigkeit lagern, also nicht in der Nähe von Heizkörpern und nicht an feuchten Stellen. Bitte nicht unmittelbar an einer Wand lagern. Bei unsachgemäßer Lagerung kann die Maßhaltigkeit nicht gewährleistet werden. Back-Oblaten sind empfindlich gegen Druck und Schlag; Bruchgefahr.

Mindesthaltbarkeit bei sachgerechter Lagerung: 3 Jahre

W. u. H. Küchle GmbH & Co. KG Bahnhofstrasse 12 89312 GÜNZBURG		
---	--	--