



Vorläufige Produktspezifikation



Aus Gutem das Beste backen!

Lieferant:	Abel + Schäfer, KOMPLET- Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG
Adresse:	Schloßstraße 8-12 66333 Völklingen
Tel.:	06898/9726-0
Fax:	06898/9726-97
Internet:	http://www.komplet.com
	info@komplet.com

Wir garantieren, dass die von uns gelieferten Waren einschließlich ihrer Verpackung den jeweils geltenden deutschen und EU-rechtlichen Vorschriften, insbesondere den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches entsprechen und dass sie unter einwandfreien Bedingungen sowie mit der erforderlichen Sorgfalt und unter Anwendung der erforderlichen Hygiene und Qualitätskontrollen hergestellt oder behandelt worden sind.

Anmerkung: Bei dem Muster handelt es sich um ein Entwicklungsmuster/Technikumsmuster!
Das Muster wurde unter einwandfreien Bedingungen sowie mit der erforderlichen Sorgfalt und unter Anwendung der erforderlichen Hygiene hergestellt.
Die Herstellung erfolgte anhand Vorgaben unseres HACCP-Konzept, mit der Teileinschränkung, da aus technischen Gründen die Anwendung von Sieben, Permanentmagneten und Metalldetektoren nicht stattgefunden hat. Eine Kreuzkontamination durch Allergene kann nicht ausgeschlossen werden.

1) Produkt	
Produktbezeichnung:	Mürbteig Torteletts 110 - Art. 11522.01
Art.-Nr.:	PS2502313980
EAN Nr.:	noch nicht definiert
Produktbeschreibung:	Fertig gebackene feine Mürbteig-Torteletts.



Vorläufige Produktspezifikation

Um ein Durchweichen des Mürbteiges bei feuchter Auflage zu verhindern, zuerst die Mürbteig-Torteletts mit KOMPLET Kiddy Choco, Kiddy Noisette oder Kuvertüre ausstreichen und wahlweise mit KOMPLET Creme Patissiere, Obst und/oder Schlagsahne füllen und dekorieren.

Ø Tortelett oben: 110 mm
Ø Tortelett unten: 85 mm
Höhe: 20 mm

2) Verpackung

Gebindegröße [kg]:	noch nicht definiert
Verpackungsmaterial:	noch nicht definiert
Verpackungsmaße [cm]:	noch nicht definiert
Palettierung [Gebinde]:	
Gebinde / Lage:	0 Gebinde pro Lage
Lot Kennzeichnung:	laufende Nummer aus ERP System

Hiermit bestätigen wir Ihnen gerne die lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit der von uns an Sie gelieferten Verpackungen bzw. Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und für den vorgesehenen Verwendungszweck geeignet sind. Die Materialien geben keine Stoffe ab, die die Gesundheit gefährden können oder das Lebensmittel negativ beeinflussen.

3) Transport und Lagerbedingungen

MHD [Tage]:	365
Transportbedingungen:	kühl, trocken und sachgemäß
Lagerbedingungen:	kühl, trocken und sachgemäß



Vorläufige Produktspezifikation

4) Zutaten- / Allergenkennzeichnung

Zutaten: **Weizenmehl**, Palmfett, Zucker, **Hühnereiweiß**, **Eier**, Invertzuckersirup, Backtriebmittel: E 450, E 500, E 503; Aroma, Speisesalz

Allergene nach EU-Richtlinie		Laut Rezeptur
1	Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>
2	Krebstiere und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
3	Eier und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>
4	Fisch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
5	Erdnüsse und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
6	Soja und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
7	Milch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
8	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
9	Sellerie und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
10	Senf und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
11	Sesamsamen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
12	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO ₂	<input type="checkbox"/>
13	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
14	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>

Kann Spuren enthalten von: Milch, Soja

5) Sensorische Merkmale

Aussehen / Farbe:	fertiggebackene, runde Torteletts mit gezahntem Rand
Geschmack / Geruch:	süß, leicht nach Vanille



Vorläufige Produktspezifikation

6) Ernährungsinformationen / Nährwertangaben

Nährwertangaben [in g pro 100g - berechnet]	Produkt	Geeignet für Ernährungsform:
Brennwert [kJ / kcal]	1.994 / 476	<input type="checkbox"/> vegetarisch
Fett	20,0	<input type="checkbox"/> vegan
- davon gesättigte Fettsäuren	9,9	<input type="checkbox"/> kosher
Kohlenhydrate verwertbar	65,0	<input type="checkbox"/> halal
- davon Zucker	22,0	<input checked="" type="checkbox"/> noch nicht definiert
Ballaststoffe	2,5	
Eiweiß	7,6	
Salz	0,35	
Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen.		Gültig nur für den Artikel ohne Weiterverarbeitung! Weiterhin gültig für die Gebäcke, wenn die zugesetzten Rohstoffe der Ernährungsweise entsprechen.

7) Trans- Fettsäuregehalt

Der Gehalt an Trans-Fettsäuren aus pflanzlichen Fetten in g pro 100 g Fett ist ≤ 2 und erfüllt somit VO (EU) 2019/649.

8) Mikrobiologische Werte

	Richtwerte [KbE/g]	Warnwerte [KbE/g]
Aerobe mesophile Keimzahl	< 10 000	--
Echerichia coli	< 10	--
Schimmelpilze	< 500	--
Hefen	< 500	--
Listeria monocytogenes	< 100	--
Salmonellen	n.n. / 25 g	--

9) Rückstände, Kontaminanten und Schadstoffe

Die gesetzlich festgelegten Richt- und Höchstwerte für Kontaminanten, Schwermetalle, Rückstände und Mykotoxine werden eingehalten. Dabei werden die im deutschen und europäischen Recht geregelten Anforderungen mit ihren aktuellen Erweiterungen und Änderungen erfüllt.



Vorläufige Produktspezifikation

10) Fremdkörperrisiko

Da es in unserem Interesse liegt, die beste Qualität der Produkte zu gewährleisten, haben wir in unserem HACCP-Konzept unterschiedliche Systeme eingeführt, um das Auftreten von Fremdkörpern zu verringern oder diese Gefahr soweit wie möglich auszuschalten (Permanentmagnete, Siebmaschinen, Metalldetektoren). Die Systeme umfassen alle Produktgruppen sowie die Produktionslinien und dienen unserer Selbstkontrolle. Alle Geräte (Permanentmagnete, Siebmaschinen, Metalldetektoren) werden in bestimmten Abständen, die im Rahmen des HACCP-Konzeptes definiert worden sind, auf ihre Funktionalität geprüft, um sicher zu stellen, dass diese auch effektiv arbeiten.

In unserem Unternehmen gelten interne Vorschriften, die das Schmuckverbot, entsprechende Arbeitskleidung, die Grundsätze der Personalhygiene sowie das korrekte Verhalten am Arbeitsplatz (Ess- und Trinkverbot) regeln. Unsere Mitarbeiter werden regelmäßig geschult und für die Hygiene sowie das Risiko durch Fremdkörper sensibilisiert.

Im Bereich Produktion werden keine hölzernen Handwerkzeuge benutzt. Die zur Produktion benötigten kleinen Gerätschaften werden an bestimmten Plätzen gelagert, so dass sie nicht an gefährdeten Stellen liegen. Durch die Einführung der Glaspolitik in unserem Unternehmen wurde die Grundlage zur Verhinderung von Fremdkörperrisiken durch Glas geschaffen.

11) GMO-Status

Es wird bestätigt, dass bei diesem Produkt, im Sinne der Verordnung (EG) Nr.1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmittel und Futtermittel, keine genetisch veränderten Rohstoffe eingesetzt werden und die Produkte nicht aus genetisch veränderten Organismen bestehen bzw. keine genetisch veränderten Organismen enthalten. Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffen und Aromen.

12) Ionisierende Strahlen

Hiermit bestätigen wir, dass weder die Ware selbst noch ihre Ausgangsprodukte mit ionisierenden Strahlen behandelt worden sind.

13) Nanotechnologie

Hiermit bestätigen wir, dass weder das Erzeugnis selbst noch die eingesetzten Rohstoffe, nach unserem heutigen Kenntnisstand, unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt worden sind.

Unsere Auskünfte über Verarbeitungs- und Anwendungsmöglichkeiten von Produkten und Verfahren, unsere technische Beratung und sonstige Angaben erfolgen nach bestem Wissen, jedoch unverbindlich. Sie befreien Sie nicht von eigenen Prüfungen der von uns gelieferten Produkte auf ihre Eignung für die beabsichtigten Verfahren und Zwecke.

Diese Spezifikation unterliegt keinem aktiven Änderungsdienst.

Alle Angaben gelten für den heutigen Tag und können in Abhängigkeit von den von uns jeweils zur Verfügung stehenden Rohstoffen Veränderungen erfahren.

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druckdatum: 30.04.2025

Erstellt am: 30.04.2025	Freigegeben am: 30.04.2025	Version: 1
----------------------------	-------------------------------	---------------