

SIEBRECHT

Ein Unternehmen der



MARTIN BRAUN GRUPPE

C. Siebrecht Söhne KG · Postfach 911046 · 30430 Hannover



C. Siebrecht Söhne KG
Tillystraße 17 - 21
30459 Hannover

Tel (0511) 42 20 01
Fax (0511) 41 07-393
www.siebin-agrano.de

Registergericht Hannover
HRA 15769
USt-Id. Nr. DE 115697220

Bankverbindungen:
Bankhaus Lampe, Bielefeld
IBAN DE78 4802 0151 0000 1836 36
SWIFT-BIC LAMPDE33XXX

Postbank Hannover
IBAN DE18 2501 0030 0004 4703 09
SWIFT-BIC PBNKDE33HAN

Ihre Zeichen

Ihre Nachricht vom

Unsere Zeichen/Durchwahl

Datum

10.06.2022

Umstellung der Rau 2000 Plus Artikel auf Rapslecithin Änderung der Verkehrsbezeichnung bei MANANA Vanille, natürlich und KP Eierlikör

Sehr geehrte Geschäftspartnerin, sehr geehrter Geschäftspartner,

die Rau 2000 Plus Artikel

- 2005215 Schnellziehplatte 2000 Plus SG
- 2005231 Plunder-Croissant-Platte 2000 Plus SG
- 2005413 Creme 2000 Plus SG
- 2005389 Back 2000 Plus SG

müssen leider schon mit der nächsten Produktion **von Sonnenblumen- auf Rapslecithin umgestellt werden.**

Mit dem Versand der ersten Gebinde ist ab dem 20.06.2022 zu rechnen.

Da diese Umstellung sehr kurzfristig erfolgen muss, wird für einen begrenzten Zeitraum die bestehende Verpackung weiterhin eingesetzt und lediglich über einen Aufdruck auf dem Gebinde sowie einen eingelegten Zettel auf die geänderte Rezeptur hingewiesen.

Die neuen Spezifikationen reichen wir zeitnah nach.



Änderung der Verkehrsbezeichnung bei MANANA Vanille, natürlich und KP Eierlikör

die Deklaration von Gebäcken, die unter Verwendung von Aromen hergestellt werden, stellt die Bäcker regelmäßig vor gewisse Herausforderungen.

Um hier eine einfache und sichere Lösung bieten zu können, haben wir die Verkehrsbezeichnung bei folgenden zwei Artikeln geändert:

2110631 MANANA Vanille, natürlich, heißt jetzt nur noch MANANA

Neue Verkehrsbezeichnung:

Lebensmittelzubereitung zur Aromatisierung von Feinen Backwaren, Desserts und Speiseeis mit natürlichem Vanille Aroma

2376031 KP Eierlikör

Neue Verkehrsbezeichnung:

Lebensmittelzubereitung zur Aromatisierung von Feinen Backwaren, Desserts und Speiseeis

Die neuen Spezifikationen sind in Kürze in unserem LMIV Portal verfügbar.

Auf den Etiketten wird diese Änderung aber erst nach Abverkauf der vorhandenen Fertigware in ca. 1-2 Monaten ersichtlich.



Weitere in diesem Zusammenhang relevante Artikel werden in Kürze folgen.
Wir halten Sie diesbezüglich auf dem Laufenden.

Herzliche Grüße aus Hannover sendet Ihnen Ihre

C. Siebrecht Söhne KG

Andreas Wrede

Patricia Zürner

 MARTIN BRAUN GRUPPE		
	Form 3.4.01	Stand: 01.06.2016 Version: 03 Seite 1 von 5
	Produktspezifikation	

Artikel-Nr.: 2005231

Produktbezeichnung: RAU Plun-Croiss. 2000 Plus SG

Artikel-Nr.: 2005231

1. Bezeichnung des Lebensmittels: Mischfett

Zutaten <i>[Allergene in GROSSBUCHSTABEN] :</i>	
Pflanzliche Öle und Fette (Palm, Raps in veränderlichen Gewichtsanteilen)	>60-70 %
BUTTER	>10-20 %
Wasser	>10-20 %
Emulgatoren E471 und Lecithin	<2 %
Säuerungsmittel Citronensäure und Weinsäure	<2 %
Salz	<2 %
Aroma	<2 %
Farbstoff Carotin	<2 %

Angaben gem. Lebensmittelinformationsverordnung (EU) 1169/2011. Evtl. Kreuzkontaminationen sind nicht berücksichtigt.

QUID: 19 % Butter
0,3 % Salz
80 % Gesamtfettgehalt

Zusatzstoffkennzeichnung bei unverpackter Ware: (gemäß §5 LMZDV)

enthaltener Farbstoff ist bei üblicher Anwendung im Endprodukt nicht kennzeichnungspflichtig



Artikel-Nr.: 2005231

2. Sensorische Merkmale:

Farbe:	gelb
Geruch:	arttypisch
Geschmack:	arttypisch
Konsistenz:	fest

3. Chemisch-physikalische Parameter:



Parameter	Wert	Methode
Wassergehalt (%)	max. 19,2	IR-Trocknung, 130 °C, 15'

4. Mikrobiologie:

Parameter	max. Wert	Methode
Gesamtkeimzahl (ohne Milchsäurebildner)	1.000/g	ASU L 06.00-18
Schimmelpilze	100/g	ASU L 01.00-37
Hefen	100/g	ASU L 01.00-37
Enterobacteriaceae	10/g	ASU L 06.00-24

5. Verpackung/Haltbarkeit/Lagerbedingungen:

Verpackung:	5 x 2 kg Platten im Umkarton
Mindesthaltbarkeit:	120 Tage
Lagerbedingungen:	bei 20°C, trocken, verschlossen, im Originalgebinde, vor Frost, Wärme und direkter Sonneneinstrahlung schützen

 MARTIN BRAUN GRUPPE		
	Form 3.4.01	Stand: 01.06.2016 Version: 03 Seite 3 von 5
	Produktspezifikation	

Artikel-Nr.: 2005231

6. Grundrezept / Anwendung / Dosierungsempfehlung:

Anwendungshinweis

Herstellung / Anwendung:
➤ Direkt zu verarbeiten

7. Nährwertangaben (bezogen auf den Artikel):

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g (berechnet)	Wert
Energie in kJ / kcal	2958 / 720
Fett in g	80,0
- davon gesättigte Fettsäuren in g	45,0
Kohlenhydrate in g	0,0
- davon Zucker in g	0,0
Ballaststoffe in g	0,0
Eiweiß in g	0,0
Salz in g	0,3
Broteinheiten	0,0



Artikel-Nr.: 2005231

8. Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können*:



Rechtsgrundlage ist die Lebensmittelinformationsverordnung (EU) 1169/2011.

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-
-Weizen	-
-Roggen	-
-Gerste	-
-Hafer	-
-Dinkel	-
-Kamut	-
-Hybridstämme	-
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	+
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
-Mandel	-
-Haselnuss	-
-Walnuss	-
-Kaschunuss	-
-Pecannuss	-
-Paranuss	-
-Pistazie	-
-Macadamianuss	-
-Queenslandnuss	-
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben	-
Lupine und Lupinenerzeugnisse	-
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	-

+: ist Rezepturbestandteil

-: ist kein Rezepturbestandteil

S: kann in Spuren vorhanden sein

 MARTIN BRAUN GRUPPE		
	Form 3.4.01	Stand: 01.06.2016
	Produktspezifikation	Version: 03 Seite 5 von 5

Artikel-Nr.: 2005231

Alle Angaben zu den Rohstoffen basieren auf Informationen unserer Vorlieferanten.

Dieses Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht der VO (EG) 178/2002 und seinen Folgeversionen, dem Deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und seinen Folgeverordnungen sowie den einschlägigen Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches in der jeweils gültigen Fassung.

Die produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung des Erzeugnisses dar. Insbesondere bei Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, damit die anwendungsspezifischen Merkmale gewahrt bleiben.

Hinweis

Zu identischen Versionsnummern eines Artikels können mehrere gültige Spezifikationen mit unterschiedlichem Erstelldatum existieren. Durch ständig z.B. ernteabhängige Aktualisierung der einzelnen Rezepturbestandteile können minimale Schwankungen im Nährwertprofil des Artikels resultieren.

(004)

Erstellt am: 29.07.2022

Gültig seit: 14.06.2022

Ausgedruckt am: 29.07.2022

Diese Produktspezifikation wurde durch ein zentrales Rezepturverwaltungssystem erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.