

SIEBRECHT

Ein Unternehmen der



MARTIN BRAUN GRUPPE

C. Siebrecht Söhne KG · Postfach 911046 · 30430 Hannover

Siebin

AGRANO



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:
Hauck Aufhäuser Lampe Privatbank AG
IBAN DE78 4802 0151 0000 1836 36
SWIFT-BIC LAMPDE33XXX

Postbank Hannover
IBAN DE18 2501 0030 0004 4703 09
SWIFT-BIC PBNKDE33XXX

Ihre Zeichen

Ihre Nachricht vom

Unsere Zeichen/Durchwahl

Datum

22.06.2022

Umstellung von Sortimentsartikeln der Marke Siebin auf Sojalecithin (Allergen)

Sehr geehrte Geschäftspartnerin, sehr geehrter Geschäftspartner,

ab Produktion 01.09.2022 werden aufgrund der weltweiten Rohstoffknappheit nachfolgende Siebin Artikel auf Sojalecithin (Allergen) umgestellt:

Art. Nr.	Artikelbezeichnung
2203106	Schoko-Nuss RSPO SG
2208006	Grandissima Schoko
2310036	Siebin KP Haselnuss
2330010	Nusin
2378012	Nuss-Plus
2400020	Siekola Chips
2400920	Glasur Zartbitter
2401110	Siekola Chips
2409010	Siekola Vanille
2410010	Siekola-Nuss
2411020	Siekola Vollmilchchips
2413010	Siekola CL RSPO SG
2415010	(FT)Schnellcreme

In der Anlage erhalten Sie zur Information die vorläufige Produktspezifikation der an Sie gelieferten Artikel. Mit dieser Spezifikation können Sie schon heute Ihre Etikettenänderungen und Allergenaussagen planen.

...



Die endgültige Spezifikation kann aufgrund von betrieblichen Abläufen und Vorgaben innerhalb der IFS Zertifizierung erst nach erfolgter Erstproduktion mit dem neuen Rohstoff erstellt werden. Zwischen vorläufiger und endgültiger Spezifikation gibt es inhaltlich keinen Unterschied.

Herzliche Grüße aus Hannover sendet Ihnen Ihre

C. Siebrecht Söhne KG

Andreas Wrede
Leiter Marketing

Christine Rahn
Verkaufsservice



Artikel-Nr.: 2400020

393697 Sieb Siekola Chips

Produktbezeichnung: Siekola Chips

Artikel-Nr.: 2400020

1. Bezeichnung des Lebensmittels: Kakaohaltige Fettglasur**Zutaten** [Allergene in GROSSBUCHSTABEN] :

Zucker	>30-40 %
Palmfett, ganz gehärtet	>20-30 %
Magerer Kakao	>10-20 %
Palmfett	>10-20 %
LAKTOSE	≥2-10 %
Emulgator SOJALECITHIN	<2 %
Aroma	<2 %

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

QUID: 17 % Magerer Kakao**Zusatzstoffkennzeichnung bei unverpackter Ware:** (gemäß §5 LMZDV)

kennzeichnungsfrei



Artikel-Nr.: 2400020

2. Sensorische Merkmale:

Farbe:	braun
Geruch:	nach Kakao
Geschmack:	süß, nach Kakao
Konsistenz:	schüttfähige Stücke

3. Chemisch-physikalische Parameter:

Parameter	Wert	Methode
Viskosität (Pas)	ca. 0,45	CASSON, 40°C
Wassergehalt (%)	ca. 1	IR-Trocknung, 130 °C, 15'

4. Mikrobiologie:

Parameter	max. Wert	Methode
Gesamtkeimzahl (ohne Milchsäurebildner)	10.000/g	ASU L 06.00-18
Schimmelpilze	100/g	ASU L 01.00-37
Hefen	100/g	ASU L 01.00-37
Coliforme Keime	10/g	ASU L 01.00-54
Salmonellen	nicht nachweisbar/25g	ASU L 00.00-20

5. Verpackung/Haltbarkeit/Lagerbedingungen:

Verpackung:	20 kg Polybeutel im Umkarton
Mindesthaltbarkeit:	450 Tage
Lagerbedingungen:	bei 20°C, trocken, verschlossen, im Originalgebinde, vor Frost, Wärme und direkter Sonneneinstrahlung schützen



Artikel-Nr.: 2400020

6. Grundrezept / Anwendung / Dosierungsempfehlung:**Anwendungshinweis**

Herstellung: / Anwendung
<ul style="list-style-type: none">➤ Auf 45-55°C erwärmen➤ Ideale Verarbeitungstemperatur: 40-45°C

7. Nährwertangaben (bezogen auf den Artikel):

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g (berechnet)	Wert
Energie in kJ / kcal	2528 / 609
Fett in g	46,0
- davon gesättigte Fettsäuren in g	41,6
Kohlenhydrate in g	41,8
- davon Zucker in g	39,1
Ballaststoffe in g	6,0
Eiweiß in g	3,7
Salz in g	0,2
Broteinheiten	3,5



Artikel-Nr.: 2400020

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	S
-Mandel	-
-Haselnuss	S
-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

S: kann in Spuren vorhanden sein

-: ist kein Rezepturbestandteil

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

Artikel-Nr.: 2400020

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.

(021)

Erstellt am: 28.04.2022

Gültig seit: Erstproduktion erfolgt in Kürze

Ausgedruckt am: 28.04.2022

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