

Produktspezifikation

Mini Schokocreme Gipfel

1 Allgemeine Angaben

| | |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Artikelnummer | 14502 |
| Bezeichnung gemäß LMIV | Butter-Croissant mit Schokocreme, gegarter Teigling, tiefgefroren |
| Produktionsland | Deutschland |
| Adresse Inverkehrbringer | ARYZTA Food Solutions GmbH, Konrad-Goldmann-Straße 5b, 79100 Freiburg |

- Neue Spezifikation
 Ersatz für die Spezifikation vom: 16.06.2017

2 Label - Logo



3 Produktbeschreibung

3.1 Convenience-Grad, sensorische Merkmale des TK-, Fertigprodukts

| Convenience-Grad |
|---------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> TG Produkt (ungegarter Teigling) |
| <input checked="" type="checkbox"/> GTG Produkt (gegarter Teigling) |
| <input type="checkbox"/> HB Produkt (halbgebacken) |
| <input type="checkbox"/> FB Produkt (fertig gebacken) |
| <input type="checkbox"/> Sonstiges (nicht Backwaren) |



Servievorschlag

| | |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kurze Produktbeschreibung | Ungebogenes Butter-Croissant gefüllt mit Schokoladencreme, gegarter Teigling, tiefgefroren, 120 Stück à 53g |
| Verwendungszweck | Convenienceprodukt zum Backen |
| Zielgruppe | Erwachsene und Kinder ohne Einschränkung |

Produktspezifikation

| | |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sensorische Merkmale | Beschreibung - Produkt (TG, GTG, HB) |
| Aussehen / Farbe | Elfenbeinfarbiges, nicht gebogener Butter-Croissant-Teigling im Mini-Format. Im Inneren dunkelbraune Schokocreme. |
| Geruch | Arotypisch, nach frischem Teig (Butter, Hefe), leicht nach Schokocreme, kein Fremdgeruch |
| Fremdkörper | Keine |
| Sensorische Merkmale | Beschreibung - nach Backanleitung gebackenes, verzehrfähiges Produkt (FB) |
| Aussehen / Konsistenz | Goldgelb bis bräunliches, locker luftiges Croissant, im Inneren cremige, dunkelbraune Schokocreme. |
| Geruch | Arotypisch, nach frischem Gebäck und Schokocreme, kein Fremdgeruch |
| Geschmack | Arotypisch, nach frischem Gebäck und Schokocreme, kein Fremdgeschmack |
| Fremdkörper | Keine |

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung dieser Werte:

Ja

Nein

3.2 Verkaufsargumente / Werblicher Text

3.3 Verpackungsdaten und Abmessungen

| | | |
|---------------------------|--------------------------------------------------|-----------------|
| Palette: | Karton pro Palette: | 64 |
| | Lagen pro Palette: | 8 |
| | Karton pro Lage: | 8 |
| | Palettenhöhe inkl. Europalette [mm]: | 1846 |
| | Brutto-Gesamtgewicht Palette inkl. Palette [kg]: | Ca. 460 |
| Karton: | Außenabmaße LxBxH [mm]: | 396 x 296 x 212 |
| | Gewicht [g]: | 399,0 |
| | Material: | Wellpappkarton |
| | Stückzahl im Karton [St]: | 120 |
| | Nettogewicht Kartoninhalt [g]: | 6360 |
| Innenbeutel: | Abmaße [mm]: | 680 x 440 |
| | Gewicht pro Innenbeutel [g]: | 17,5 |
| | Material: | HDPE |
| | Anzahl der Innenbeutel im Karton: | 2 |
| | Innenbeutel verschlossen: | Ja |
| | Verschlussart/-mittel: | Verschweißt |
| Gesamtgewicht Verpackung: | Karton + Innenbeutel [g]: | 434 |

Produktspezifikation

Kennzeichnungselemente unter Berücksichtigung der Anforderungen der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV), der Fertigpackungsverordnung (FPVO) sowie der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV):

| | | |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Karton: | <input checked="" type="checkbox"/> Produktbezeichnung <input checked="" type="checkbox"/> EAN 128 (4021143100279) <input checked="" type="checkbox"/> MHD | <input checked="" type="checkbox"/> Chargen-Nr. <input type="checkbox"/> EG-Kontroll-Nr. <input type="checkbox"/> Herkunftsland <input type="checkbox"/> Sonstiges (wenn ja, was?): |
| Innenbeutel: | <input checked="" type="checkbox"/> Artikelnummer <input checked="" type="checkbox"/> MHD <input type="checkbox"/> Keine | <input type="checkbox"/> Chargen-Nr. <input checked="" type="checkbox"/> Sonstiges (wenn ja, was?): Fertigungsauftragsnummer |

3.4 Produkthandlung

| | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--|--|--|
| Transport- und Lagerbedingungen: | -18°C Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! | | | | |
| Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum: (bei Einhaltung der Lagerbedingungen) | 10 Monate | | | | |
| Empfehlung zur Haltbarkeit des zubereiteten Produktes: | 3 Stunden | <input checked="" type="checkbox"/> bei Raumtemperatur | | | |
| Datierungstyp: | Bei -18°C mindestens haltbar bis: TT.MM.JJJJ | | | | |
| Backanleitung: | Dampf: <input checked="" type="checkbox"/> viel <input type="checkbox"/> wenig <input type="checkbox"/> ohne Backzeit (im vorgeheizten Ofen): Ca. 18 Min. Vorheiztemperatur des Ofens: Umluft: 210°C Backofen: 210°C Backtemperatur: Umluft: 170-190°C Backofen: 190-210°C Zug: <input type="checkbox"/> offen <input checked="" type="checkbox"/> geschlossen Bemerkung: Wir empfehlen den Zug nach 10 Minuten zu öffnen. Sonstiges: Die Backzeit ist abhängig vom gewünschten Bräunungsgrad und Ofentyp. | | | | |

Produktspezifikation

4 Zusammensetzung und Deklaration

4.1 Zutatenliste (Angaben zur Erstellung der Deklaration gemäß LMIV)

| Zutaten | Teilkomponente von zusammengesetzten Zutaten / Zusatzstoffe und Allergene / wichtige Bemerkungen |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Weizenmehl | |
| Wasser | |
| Schokocreme | Zucker, pflanzliche Fette (Palm, Sonnenblume), fettarmer Kakao, Haselnüsse, modifizierte Stärke Acetyliertes Distärkephosphat (Kartoffel), 5% Vollmilchschokolade (Zucker, Vollmilchpulver, Kakaobutter, Kakaomasse), Mandeln, Emulgator Sojalecithine |
| Butter | |
| Hefe | |
| Zucker | |
| pasteurisiertes Vollei | Freilandhaltung |
| Speisesalz | |
| Weizengluten | |
| Vollmilchpulver | |
| Weizenstärke | |
| Traubenzucker | k.A. |
| Weizenmalzmehl | |
| Maisquellmehl | |
| Weizenquellmehl | |
| Mehlbehandlungsmittel | Ascorbinsäure, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen) |

Produktspezifikation

4.1.1 Weiterführende Zutatenabfrage

| Zutat | Enthalten Ja / Nein | Wenn Ja, |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lab | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein | <input type="checkbox"/> mikrobielle Herkunft <input type="checkbox"/> tierische Herkunft |
| Glutamat | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein | Name: Menge: |
| Gelatine | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein | Quelle: |
| Aromen | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein | Alkohol enthalten (z.B. als Trägerstoff) <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein |
| Zimt / Cumarin | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein | Herkunftsland Zimttart: Menge Zimt pro Stück: Menge Cumarin pro Stück: |
| Palm | <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein | Stammt dieses aus nachhaltiger Produktion? <input type="checkbox"/> Ja, Methode/Zertifizierung: <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Nanotechnologie | Werden im Produkt Rohstoffe oder Bestandteile aus Nanotechnologie verwendet? | |
| | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein | |
| Trägerstoffe | Werden Trägerstoffe auf tierischer Basis verwendet (z.B. für Aromen)? | |
| | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein | |
| Alkohol | Ist in dem Produkt Alkohol (auch nicht deklarationspflichtig) enthalten? | |
| | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein | Wenn ja, wie viel? (Vol%) |

4.2 Verwendete Zusatzstoffe und Hilfsstoffe

| Klassenbezeichnung | Name | E-Nummer | Status / Quelle |
|-----------------------|-----------------------------------|-------------|-----------------|
| Emulgator | Sojalecithine | E322 (Soja) | |
| Mehlbehandlungsmittel | Ascorbinsäure | E300 | |
| Mehlbehandlungsmittel | Enzyme (Amylasen, Hemicellulosen) | - | |
| modifizierte Stärke | Acetyliertes Distärkephosphat | E1414 | Kartoffel |

4.3 Deklaration der Zutaten (wie auf dem Etikett)

| Zutaten: |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| WEIZENMEHL, Wasser, 16% Schokocreme (Zucker, pflanzliche Fette (Palm, Sonnenblume), fettarmer Kakao, HASELNÜSSE, modifizierte Stärke, 5% VOLLMILCHSCHOKOLADE (Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse), MANDELN, Emulgator SOJALECITHINE), 14% BUTTER, Hefe, Zucker, pasteurisiertes VOLLEI, Speisesalz, WEIZENGLUTEN, VOLLMILCHPULVER, WEIZENSTÄRKE, Traubenzucker, WEIZENMALZMEHL, Maisquellmehl, WEIZENQUELLMEHL, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme (Amylasen, Hemicellulosen)). |
| Das Produkt kann Spuren von anderen Schalenfrüchten, Sesam enthalten. |

Produktspezifikation

4.4 Deklaration von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen

(inkl. Allergene in Gewürzmischungen und Zusatzstoffen, sowie Allergene, die unabsichtlich über eine Kontamination in das Produkt gelangen können).

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe lt. ZZuLV für unverpackte Lebensmittel:

| Kategorie (Kennzeichnung Produktschild) | Ist im Produkt enthalten | | E-Nummer |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|----------|
| | Ja | Nein | |
| Farbstoff | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Konservierungsstoff | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Antioxidationsmittel | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Geschmacksverstärker | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Schwefel | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Geschwärzt (Oliven mit einem Gehalt an Eisen-II-gluconat (E579) oder Eisen-II-lactat (E585) müssen gekennzeichnet werden) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Wachse (enthalten als Oberflächenbehandlungsmittel für frische Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel und Birnen (E901-E904, E912 oder E914)) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Phosphat (nur bei fleischhaltigen Erzeugnissen mit Zusatzstoffen E338-E341; E450-E452) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Süßungsmittel | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Enthält eine Phenylalaninquelle | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |

Produktspezifikation

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial

| Kategorie | Kennzeichnungspflichtig laut: | | Ist im Produkt enthalten* ³ | | | Typ, genaue Bezeichnung (z. B. Weizenmehl, Vollmilch) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| | Alba-Liste* ¹ | Richtl. EU* ² | ? | Ja | Nein | |
| Kuhmilchprotein, Milch und daraus hergestellte Produkte | X | X | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Butter, Vollmilchpulver |
| Laktose und daraus hergestellte Produkte | X | X | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Butter, Vollmilchpulver |
| Hühnerei, Eier und daraus hergestellte Produkte | X | X | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | pasteurisiertes Vollei |
| Sojaprotein, Sojabohnen, Sojalecithine und daraus hergestellte Produkte | X | X | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Sojalecithine |
| Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Produkte | X | X | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Weizengluten, Weizenmalzmehl, Weizenmehl, Weizenquellmehl, Weizenstärke |
| Rindfleisch | X | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Schweinefleisch | X | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Huhn | X | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Fisch und daraus hergestellte Produkte | X | X | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Krebstiere und daraus hergestellte Produkte | X | X | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Weich- und Weichtiererzeugnisse und daraus hergestellte Produkte | X | X | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Mais | X | | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Maisquellmehl |
| Kakao | X | | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | fettarmer Kakao, Kakaobutter, Kakaomasse |
| Hülsenfrüchte | X | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Nüsse, Schalenfrüchte wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Kaschunuss, Walnuss, Pistazie und daraus hergestellte Produkte | X | X | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Haselnüsse, Mandeln Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten enthalten |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte | X | X | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Sesam, Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte | X | X | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Kann Spuren enthalten |
| Glutamate (E620 bis E625) | X | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Sulfite (E220 bis E228) Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10 mg/kg bzw. 10 ml/l übersteigen und daraus hergestellte Produkte | X | X | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Koriander | X | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Sellerie und daraus hergestellte Produkte | X | X | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Karotten | X | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Lupine und Lupinenerzeugnisse und daraus hergestellte Produkte | X | X | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Senf und daraus hergestellte Produkte | X | X | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |

Diese Spezifikation unterliegt keinem aktiven Änderungsdienst.

Artikel-Nr.: 14502 Mini Schokocreme Gipfel 04-100

Produktspezifikation

5 Qualitätssicherung / HACCP

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Durchläuft das Produkt einen Fremdkörper- und / oder Metalldetektor ? | | <input checked="" type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden | | <input checked="" type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| Produktionsbetrieb ist zertifiziert: | <input type="checkbox"/> ISO 9001 | <input checked="" type="checkbox"/> BRC | <input checked="" type="checkbox"/> IFS |
| | | | <input type="checkbox"/> Sonstige: wenn ja, welche? |

6 Ernährungsinformationen

Als Grundlage dient die Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) und Nährwertkennzeichnungsverordnung

| Nährwerte pro 100g | | gemäß Conveniencegrad | Nährwerte pro 100g | | bezogen auf das FB-Produkt |
|--------------------|-----------------------------------|-----------------------|--------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| *Energie: | | 1433 kJ | *Energie: | | 1628 kJ |
| *Energie: | | 342 kcal | *Energie: | | 389 kcal |
| *Fett: | | 17,4 g | *Fett: | | 19,8 g |
| davon | *gesättigte Fettsäuren: | 8,8 g | davon | *gesättigte Fettsäuren: | 10,0 g |
| | ungesättigte Fettsäuren: | | | ungesättigte Fettsäuren: | |
| | mehrfach ungesättigte Fettsäuren: | | | mehrfach ungesättigte Fettsäuren: | |
| *Kohlenhydrate: | | 42,2 g | *Kohlenhydrate: | | 48,0 g |
| davon | *Zucker: | 11,6 g | davon | *Zucker: | 13,1 g |
| | mehrwertige Alkohole: | | | mehrwertige Alkohole: | |
| | Stärke: | | | Stärke: | |
| Ballaststoffe: | | 2,9 g | Ballaststoffe: | | 3,3 g |
| *Eiweiß: | | 5,8 g | *Eiweiß: | | 6,6 g |
| *Salz: | | 0,8 g | *Salz: | | 0,9 g |

*Pflichtangaben

Werte sind berechnet: Grundlage: Nährwertangaben lt. Rohstoffspezifikation

Werte sind analytisch bestimmt: Grundlage:

Ist das Produkt vegetarisch / ovo-lacto-vegetarisch ?

Ja Nein

Keine Zutaten tierischer Herkunft außer Milch, Milchbestandteile, Eier, Eibestandteile, Honig

Ja Nein

Ist das Produkt ovo-vegetarisch ?

Ja Nein

Keine Zutaten tierischer Herkunft außer Eier, Eibestandteile, Honig

Ja Nein

Ist das Produkt lacto-vegetarisch ?

Ja Nein

Keine Zutaten tierischer Herkunft außer Milch, Milchbestandteile, Honig

Ja Nein

Ist das Produkt vegan ?

Ja Nein

Keine Zutaten tierischer Herkunft

Ist das Produkt für folgende Ernährungsweisen geeignet?

Ja Nein

Halal - wenn ja, bitte das entsprechende aktuelle Zertifikat beifügen.

Ja Nein

Koscher - wenn ja, bitte das entsprechende aktuelle Zertifikat beifügen.

Ja Nein

7 Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist anhand folgender Kennzeichnung / Identifikation gewährleistet:

Artikelnummer Mindesthaltbarkeitsdatum Produktcode Chargennummer

Die verwendeten kritischen Rohstoffe sind anhand dieser Kennzeichnung/Identifikation identifizierbar: Ja Nein

Die verwendeten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien sind spezifiziert Ja Nein zum Teil

Diese Spezifikation unterliegt keinem aktiven Änderungsdienst.

Artikel-Nr.: 14502 Mini Schokocreme Gipfel 04-100

Seite 8 von 10

Produktspezifikation

8 Produkt-Parameter

8.1 Physikalische und chemische Parameter

Generell sind die in der Spezifikation angegebenen Sollwerte immer die Mindestwerte für die Mittelwerte (MW \geq Sollwert). Die angegebenen Toleranzwerte sind auf die einzelnen Stück bezogen und gelten für den gesamten Prüfumfang (Stück \leq obere Toleranz bzw. Stück \geq untere Toleranz).

| Parameter | Maßeinheit | Sollwert | Oberer Grenzwert | Unterer Grenzwert |
|-------------------|------------|----------|------------------|-------------------|
| Gewicht pro Stück | g | 53 | nicht definiert | 51 |
| Länge | mm | 115 | 125 | 105 |
| Breite | mm | 50 | 57 | 43 |
| Höhe | mm | 35 | 40 | 30 |

| Parameter | Maßeinheit | Gewicht | Geschätzter Backverlust |
|------------------------------------------------------|------------|---------|-------------------------|
| FB-Produktgewicht bei Zubereitung laut Backanleitung | g | Ca. 46* | Ca. 12% |

*Richtwert

Diese Angabe ist abhängig je nach Ausgangswert (rechtliche Toleranzen), von den individuellen und technischen Gegebenheiten zum Zeitpunkt der Herstellung.

8.2 Mikrobiologische Parameter bei Backwaren

| Parameter | Einheit | Backwaren tiefgekühlt (Teiglinge: TG und GTG) | |
|-----------------------------------|---------|-----------------------------------------------|----------|
| | | Richtwert | Warnwert |
| Aerobe mesophile Koloniezahl | KbE/g | - | - |
| Koagulase-positive Staphylokokken | KbE/g | 100 | 1000 |
| präsumtive <i>Bacillus Cereus</i> | KbE/g | 100 | 1000 |
| <i>E. Coli</i> | KbE/g | 100 | 1000 |
| Schimmelpilze | KbE/g | 10000 | - |
| Salmonellen | KbE/25g | - | n.n. |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | KbE / g | - | 100 |

n.n. = „Nicht nachweisbar“

Die mikrobiologischen Werte entsprechen dem LFGB bzw. den Richtlinien der DGHM

Ja Nein

Die mikrobiologischen Parameter werden fallweise im Rahmen eines Prüfplanes untersucht

Ja Nein

Produktspezifikation

9 Bestrahlung / Transfettsäuren

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------------|
| Wurde das Endprodukt mit ionisierenden Strahlen behandelt ? | <input type="checkbox"/> Ja | <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Enthält das Endprodukt Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden ? | <input type="checkbox"/> Ja | <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Enthält das Produkt künstliche Transfettsäuren? | <input type="checkbox"/> Ja | <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Wenn ja, sind <u><</u> 2 g künstliche Transfettsäuren pro 100 g Fett enthalten ? | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |

Menge:

10 Bestätigung

Der Lieferant/Hersteller des Produktes bestätigt, dass das gelieferte Produkt inkl. der Roh- und Packstoffe, allen rechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union und den Anforderungen des Deutschen Lebensmittelrechts (Gesetze, Verordnungen, Leitsätze und Richtlinien) in der jeweils aktuellen Fassung bei Lieferung entspricht.

Der Lieferant/ Hersteller bestätigt hiermit, dass das gelieferte Produkt, gemäß der Verordnung (EG) 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003, keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthält oder aus solchen besteht und keine Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt wurden. Ausgenommen hiervon sind zufällige und technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit gentechnisch veränderten Organismen bis zu einem Schwellenwert von 0,9 %, bezogen auf die einzelne Zutat. Entsprechende Bestätigungen der Vorlieferanten liegen vor.

Elektronisch gelenktes Dokument - gültig ohne Unterschrift!

Stand: 27.11.2017