

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)



Serviovorschlag

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

Sensorische Merkmale	Beschreibung - Produkt (TG, GTG, HB)
Aussehen / Farbe	Elfenbeinfarbiges, nicht gebogener Butter-Croissant-Teigling im Mini-Format. Im Inneren dunkelbraune Schokocreme.
Geruch	Arttypisch, 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	Arttypisch, nach frischem Gebäck und Schokocreme, kein Fremdgeruch
Geschmack	Arttypisch, 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

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 Produkthandling

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	
		Bemerkung:		
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.		

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)

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 Zimtart: 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, Hemicellulasen)	-	
modifizierte Stärke	Acetyliertes Distärkephosphat	E1414	Kartoffel

4.3 Deklaration der Zutaten (wie auf dem Etikett)

Zutaten:
<p>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, Hemicellulasen)).</p> <p>Das Produkt kann Spuren von anderen Schalenfrüchten, Sesam enthalten.</p>

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. ZZuIV 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"/>	

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial

Kategorie	Kennzeichnungs- pflichtig 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"/>	
*1	- Version 2011					
*2	- Richtlinie 2003/89/EG und Richtlinie 2006/142/EG					
*3	- Bitte "?" ankreuzen, wenn nur unzureichende Informationen verfügbar sind oder wenn der Artikel nur Spuren der genannten Substanz enthält. - Bitte "Ja" ankreuzen, wenn der Artikel die genannte Substanz (als Zutat) enthält oder die genannte Substanz durch "Carry-Over" enthalten könnte. - Bitte "Nein" ankreuzen, wenn der Artikel frei von der genannten Substanz ist.					

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

Ist das Produkt ovo-vegetarisch ?

☐ Ja ☒ Nein

Keine Zutaten tierischer Herkunft außer Eier, Eibestandteile, Honig

Ist das Produkt lacto-vegetarisch ?

☐ Ja ☒ Nein

Keine Zutaten tierischer Herkunft außer Milch, Milchbestandteile, Honig

Ist das Produkt vegan ?

☐ Ja ☒ Nein

Keine Zutaten tierischer Herkunft

Ist das Produkt für folgende Ernährungsweisen geeignet?

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

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 Bacillus Cereus	KbE/g	100	1000
E. Coli	KbE/g	100	1000
Schimmelpilze	KbE/g	10000	-
Salmonellen	KbE/25g	-	n.n.
Listeria monocytogenes	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

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 \leq 2 g künstliche Transfettsäuren pro 100 g Fett enthalten ?	<input type="checkbox"/> Ja Menge:	<input type="checkbox"/> Nein

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 GMO 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