

Produktspezifikation

Bäckerbrötchen / Schrippe

1 Allgemeine Angaben

Artikelnummer	848155
Bezeichnung gemäß LMIV	Weizenbrötchen, halbgebacken, tiefgefroren
Produktionsland	Deutschland
Adresse Inverkehrbringer	ARYZTA Food Solutions GmbH, Konrad-Goldmann-Straße 5b, 79100 Freiburg

- Neue Spezifikation
 Ersatz für die Spezifikation vom: 24.02.2017

2 Label - Logo



3 Produktbeschreibung

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

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



Servievorschlag

Kurze Produktbeschreibung	Ovales Weizenbrötchen mit Dekorschnitt, halbgebacken, tiefgefroren, 112 Stück à 70g
Verwendungszweck	Convenienceprodukt zum Aufbacken
Zielgruppe	Erwachsene und Kinder ohne Einschränkung

Produktspezifikation

Sensorische Merkmale	Beschreibung - Produkt (TG, GTG, HB)
Aussehen / Farbe	Hellbraunes Weizenbrötchen in ovaler Form, mit einem Dekorschnitt
Geruch	Arotypisch, nach Weizenbrötchen, kein Fremdgeruch
Fremdkörper	Keine
Sensorische Merkmale	Beschreibung - nach Backanleitung gebackenes, verzehrfähiges Produkt (FB)
Aussehen / Konsistenz	Goldbraunes Weizenbrötchen in ovaler Form mit einem Dekorschnitt, knusprige Kruste, lockere Krume
Geruch	Arotypisch, nach Weizenbrötchen, kein Fremdgeruch
Geschmack	Arotypisch, nach Weizenbrötchen, 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:	24
	Lagen pro Palette:	6
	Karton pro Lage:	4
	Palettenhöhe inkl. Europalette [mm]:	1854
	Brutto-Gesamtgewicht Palette inkl. Palette [kg]:	Ca. 232
Karton:	Außenabmaße LxBxH [mm]:	598 x 398 x 284
	Gewicht [g]:	721.0
	Material:	Wellpappe
	Stückzahl im Karton [St]:	112
	Nettогewicht Kartoninhalt [g]:	7840
Innenbeutel:	Abmaße [mm]:	900 x 0,035
	Gewicht pro Innenbeutel [g]:	15.0
	Material:	LDPE
	Anzahl der Innenbeutel im Karton:	4
	Innenbeutel verschlossen:	Ja
	Verschlussart/-mittel:	Verschweißt
Zusätzliche Informationen:	Einzelн verpackt?:	0
Gesamtgewicht Verpackung:	Karton + Innenbeutel + Zusätzliche Informationen [g]:	781

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 (4055509024121) <input checked="" type="checkbox"/> MHD	<input checked="" type="checkbox"/> Chargen-Nr. <input type="checkbox"/> EG-Kontroll-Nr. <input checked="" type="checkbox"/> Herkunftsland <input type="checkbox"/> Sonstiges (wenn ja, was?):
Innenbeutel:	<input type="checkbox"/> Artikelnummer <input checked="" type="checkbox"/> MHD <input type="checkbox"/> Keine	<input type="checkbox"/> Chargen-Nr. <input type="checkbox"/> Sonstiges (wenn ja, was?):

3.4 Produkthandlung

Transport- und Lagerbedingungen:	-18°C Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!		
Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum: (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	12 Monate		
Empfehlung zur Haltbarkeit des zubereiteten Produktes:	8 Stunden	<input checked="" type="checkbox"/> bei Raumtemperatur	
Bemerkung:			
Datierungstyp:	Bei -18°C mindestens haltbar bis: TT.MM.JJJJ		
Backanleitung:	Antauzeit:	-	
	Dampf:	<input type="checkbox"/> viel <input checked="" type="checkbox"/> wenig <input type="checkbox"/> ohne	
	Backzeit (im vorgeheizten Ofen):	10-12 Min.	
	Vorheiztemperatur des Ofens:	Umluft: 220°C	Backofen: 220°C
	Backtemperatur:	Umluft: 200°C	Backofen: 210°C
	Zug:	<input type="checkbox"/> offen <input checked="" type="checkbox"/> geschlossen	
	Bemerkung:	-	
	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	
Hefe	
Speisesalz	Salz, Säureregulator Natriumcarbonate, Trennmittel Natriumferrocyanid
Backmittel	Weizenmehl, Weizengluten, Mehlbehandlungsmittel (Enzyme (Amylasen, Hemicellulinasen), Ascorbinsäure)
Starterkulturen Sauerteig	Roggenmehl, Weizenmehl, Wasser, Starterkulturen

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 type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	Stammt dieses aus nachhaltiger Produktion? <input type="checkbox"/> Ja, Methode/Zertifizierung: <input 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
Mehlbehandlungsmittel	Ascorbinsäure	E300	im halbgebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Mehlbehandlungsmittel	Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen)	-	im halbgebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Säureregulator	Natriumcarbonate	E500	im halbgebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Trennmittel	Natriumferrocyanid	E535	im halbgebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam

4.3 Deklaration der Zutaten (wie auf dem Etikett)

Zutaten:
WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Salz, WEIZENGLUTEN, ROGGENMEHL.
Das Produkt kann Spuren von Ei, Milch, Sesam, Soja 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	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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
Laktose und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
Hühnerei, Eier und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
Sojaprotein, Sojabohnen, Sojalecithine und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
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"/>	Roggenmehl, Weizengluten, Weizenmehl
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Kakao	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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.

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	70	77	67
Länge	mm	115	131	100
Breite	mm	75	82	65
Höhe	mm	53	58	48

Parameter	Maßeinheit	Gewicht	Geschätzter Backverlust
FB-Produktgewicht bei Zubereitung laut Backanleitung	g	Ca. 65*	Ca. 7%

*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 (gebacken: HB und FB)	
		Richtwert	Warnwert
Aerobe mesophile Koloniezahl	KbE/g	100000	-
Koagulase-positive Staphylokokken	KbE/g	10	100
präsumtive Bacillus Cereus	KbE/g	100	1000
E. Coli	KbE/g	10	100
Schimmelpilze	KbE/g	100	-
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

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>< 2 g</u> 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: 17.07.2020