

## GF 17 Schoko-Donut mit Milka®

### 1 Allgemeine Angaben

Artikelnummer	89212
Bezeichnung gemäß LMIV und LMKV	Donut aus Hefeteig mit Milka® - Alpenmilchschokolade (Glasuren und Drops) (19 %), tiefgefroren
Produktionsland	Deutschland
Adresse Inverkehrbringer	CSM Deutschland GmbH, Theodor-Heuss-Allee 8; D-28215 Bremen

- Neue Spezifikation
- Ersatz für die Spezifikation vom: 16.10.2008

### 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 type="checkbox"/> HB Produkt (halbgebacken)
<input checked="" type="checkbox"/> FB Produkt (fertig gebacken)
<input type="checkbox"/> Sonstiges (nicht Backwaren)



Serviervorschlag

<b>Kurze Produktbeschreibung</b>	Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit glatter leicht abgerundeter Oberfläche, Gebäckoberseite mit Milka® - Alpenmilchschokolade glasiert und mit Milka® - Alpenmilchschokoladen Drops dekoriert. Unterseite des Gebäcks ist etwas abgeflacht. 48 Stück à ca. 56 g
<b>Verwendungszweck</b>	Convenienceprodukt zum Auftauen
<b>Zielgruppe</b>	Erwachsene und Kinder ohne Einschränkung

Sensorische Merkmale	Beschreibung – Produkt (TG, GTG, HB)
Aussehen / Farbe	
Geruch	
Fremdkörper	
Sensorische Merkmale	Beschreibung – nach Auftauanleitung aufgetautes, verzehrfähiges Produkt (FB)
Aussehen / Konsistenz	Siedegebäck aus Hefeteig glasiert mit Milka® Alpenmilchschokolade und Milka®-Alpenmilchschokoladen Drops dekoriert, in Milka®-Gebäckkapsel, goldbraun in leicht variierenden Nuancen, mit hellem Kragen; Glasur/Dekor: mittelbraun, milchschokoladig; Krume feinporig und saftig
Geruch	Arttypisch nach Siedegebäck, leichte Vanillenote, Glasur: milchschokoladig, süß, kein Fremdgeruch
Geschmack	Arttypisch nach Siedegebäck, leichte Vanillenote, Glasur: milchschokoladig, süß, kein Fremdgeschmack
Fremdkörper	keine

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung dieser Werte:

Ja

Nein

### 3.2 Verkaufsargumente / Werblicher Text

Eigenschaften	Nutzen
hefegelockerter Donut feine Porung und saftige Krume  mit original <b>MILKA®-Alpenmilchokolade</b> glasiert und dekoriert  aufmerksamkeitsstarke Gebäckkapsel mit <b>MILKA®-Branding</b>	authentisches Trendgebäck sehr bekömmlich aufgrund geringer Siedefettaufnahme harmonischer Geschmack von Gebäck und zartschmelzender <b>MILKA®-Alpenmilchschokolade</b>  Hohe Wiedererkennung fördert Impulskäufe

### 3.3 Verpackungsdaten und Abmessungen

<b>Palette:</b>	Karton pro Palette:	64
	Lagen pro Palette:	8
	Karton pro Lage:	8
	Palettenhöhe inkl. Europalette [mm]:	1798
	Brutto-Gesamtgewicht Palette inkl. Palette [kg]:	241 kg (Brutto 216 kg + 25 kg Palette)
<b>Karton:</b> (Deckel und Boden)	Außenabmaße L x B x H [mm]:	400 x 300 x 206
	Gewicht [g]:	(Deckel ca. 134 g, Boden ca. 196 g)
	Stückzahl im Karton [St]:	48
	Nettogewicht Kartoninhalt [g]:	2650
	Material:	Wellpappe
<b>Tray</b> (eingeschweißt in OPP – Folie):	Abmaße [mm]:	389 x 286 x 45
	Gewicht pro Tray [g]:	Ca. 67
	Anzahl der Trays im Karton:	4
	Material:	Wellpappe
<b>Gebäckkapseln:</b>	Abmaße [mm]:	Boden: 90, Oben: 101, Höhe: 20
	Gewicht pro Gebäckkapsel [g]:	Ca. 1,17
	Anzahl:	48
	Material:	Fettabweisendes Papier
<b>Folie:</b>	Abmaße [mm]:	Ca. L=450 mm, B=750 mm
	Gewicht pro Folie [g]:	9
	Material:	OPP
	Anzahl der Folien im Karton:	4
	Folie verschlossen:	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
	Verschlussart/- mittel (verschweißt, Kunststoff-, Metall-Clip etc.)	Verschweißt
<b>Gesamtgewicht Verpackung:</b>	Karton + Tray + Gebäckkapseln + Trayfolie [g]:	Ca. 690

Kennzeichnung Karton:	Entsprechend der Anforderungen der <del>Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)</del> und Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV), der Fertigverpackungsverordnung (FPVO) sowie der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV):	
	<input checked="" type="checkbox"/> Produktbezeichnung <input checked="" type="checkbox"/> EAN 128 (Nr. bitte eintragen: 4017040892126) <input checked="" type="checkbox"/> MHD	<input checked="" type="checkbox"/> Chargen-Nr. <input type="checkbox"/> Bestell-Nr. Kunde <input type="checkbox"/> EG-Kontroll-Nr. <input checked="" type="checkbox"/> Herkunftsland
Kennzeichnung Tray:	<input type="checkbox"/> Artikelnummer <input checked="" type="checkbox"/> MHD <input type="checkbox"/> Keine	<input checked="" type="checkbox"/> Chargen-Nr. (Frischezahl) <input checked="" type="checkbox"/> Sonstiges (wenn ja, was?): Produktionszeit

### 3.4 Produkthandling

Transport- und Lagerbedingungen:		-18°C Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!	
Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum: (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)		9 Monate	
Empfehlung zur Haltbarkeit nach dem Zubereiten/ nach dem Auftauen:		48 Stunden	<input type="checkbox"/> bei Raumtemperatur <input checked="" type="checkbox"/> bei < 20°C
Datierungstyp:		Bei -18°C mindestens haltbar bis: TT.MM.JJJJ	
Produkthandling: (Auftau- / Backanleitung)	Auftauzeit:	mind. 60 Min.	<input type="checkbox"/> bei Raumtemperatur <input checked="" type="checkbox"/> bei 20°C
	Antauzeit:	- Min.	<input type="checkbox"/> bei Raumtemperatur <input type="checkbox"/> bei °C
	Dampf:	<input type="checkbox"/> viel <input type="checkbox"/> wenig	<input type="checkbox"/> ohne
	Backzeit (im vorgeheizten Ofen):	Ca.                      Min.	
	Vorheiztemperatur des Ofens:	°C	°C
	Backtemperatur:	Umluft: °C	Backofen: °C
	Zug:	<input type="checkbox"/> offen	<input type="checkbox"/> geschlossen
	Sonstiges:	Bemerkung: -	

### 4 Zusammensetzung und Deklaration

#### 4.1 Zutatenliste (Angaben zur Herstellung der Deklaration gemäß LMIIV und LMKV)

Zutaten	%-Anteil	Teilkomponente von zusammengesetzten Zutaten / Zusatzstoffe und Allergene / wichtige Bemerkungen
Weizenmehl		
Milka® - Alpenmilch Schokolade	19	Zucker, Kakaobutter, Magermilchpulver, Kakaomasse, Süßmolkenpulver, Butterreinfett, Haselnussmasse, Emulgator: Sojalecithine (E 322), Aroma. Kakao: 30% mindestens
Pflanzliches Fett		Palm, Kokosnuss
Wasser		
Zucker		Zuckerrübe / Zuckerrohr
Hefe		
Roggenmehl		
Pflanzliches Öl		Raps
Emulgator		Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471), Lecithine (Soja, Sonnenblume) (E 322)
Traubenzucker		Mais, Weizen
Speisesalz		
Glukosesirup, getrocknet		Mais
Magermilchpulver		
Volleipulver		Freilandhaltung
Aroma		natürliches Aroma
Sojamehl		
Verdickungsmittel		Xanthan (E 415)
Modifizierte Stärke		Stärkenatriumoctenyl-succinat (E 1450, Mais)
Färbender Pflanzenextrakt		Karotte
Maltodextrin		Kartoffel

#### 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 checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Alkohol enthalten (z.B. als Trägerstoff) <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Zimt/Cumarin	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	Herkunftsland: Zimtart: Menge Zimt pro Stück: Menge Cumarin pro Stück:
Palmöl	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Stammt dieses aus nachhaltiger Produktion? <input checked="" type="checkbox"/> Ja, Methode/Zertifizierung: Supply Chain Modell: Mass Balance; Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl. www.rspo.info <input type="checkbox"/> Nein
Nanotechnologie	Werden im Produkt Rohstoffe oder Bestandteile aus Nanotechnologie verwendet? <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	

### 4.2 Verwendete Zusatzstoffe und Hilfsstoffe

Klassenbezeichnung	Name	E-Nummer	Status/Quelle
Emulgator	Lecithine	E 322	Soja und Sonnenblume
Emulgator	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	E 471	Palmöl, Rapsöl
Verdickungsmittel	Xanthan	E 415	Mikroorganismen
Emulgator	Polyglycerin-Polyricinolat	E 476	k.A. keine technologische Wirkung im Endprodukt
Emulgator	Natriumstearoyl-2-lactylat	E 481	Palm; keine technologische Wirkung im Endprodukt
Backtriebmittel	Diphosphate	E 450	Carry over
Backtriebmittel	Natriumcarbonate	E 500	Carry over
Mehlbehandlungsmittel	Ascorbinsäure	E 300	keine technologische Wirkung im Endprodukt
Modifizierte Stärke	Stärkenatriumoctenylsuccinat	E 1450	Mais

### 4.3 Deklaration der Zutaten (wie auf dem Etikett)

Zutaten:
<p>Weizenmehl; Milka® - Alpenmilch Schokolade: (Zucker, Kakaobutter, Magermilchpulver, Kakaomasse, Süßmolkenpulver, Butterreinfett, Haselnussmasse, Emulgator: Sojalecithine (E 322), Aroma. Kakao: 30% mindestens); pflanzliches Fett; Wasser; Zucker; Hefe; Roggenmehl; pflanzliches Öl; Emulgator: (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine (Soja) (E 322)) Traubenzucker; Speisesalz; Glukosesirup, getrocknet; Magermilchpulver; Volleipulver; Aroma; Sojamehl; Verdickungsmittel: Xanthan (E 415); modifizierte Stärke; färbender Pflanzenextrakt (Karotte); Maltodextrin.</p> <p>Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten (Mandeln, Pistazien) 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. 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 Fleischhaltigenerzeugnissen 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	Kennzeichnungspflichtig laut:		Ist im Produkt enthalten* <sup>3</sup>			Typ, genaue Bezeichnung (z. B. Weizenmehl, Vollmilch etc.)
	Alba-Liste* <sup>1</sup>	Richtl. EU * <sup>2</sup>	?	Ja	Nein	
<b>Kuhmilchprotein, Milch</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Magermilchpulver, Süßmolkenpulver, Butterreinfett
<b>Laktose</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Magermilchpulver, Süßmolkenpulver, Butterreinfett
<b>Hühnerei, Eier</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Volleipulver
<b>Sojaprotein, Sojabohnen, Sojalecithine</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sojamehl, Sojalecithine
<b>Gluten, glutenhaltige Getreide</b> (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer, Kamut oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenmehl, Roggenmehl
<b>Rindfleisch</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Schweinefleisch</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Huhn</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Fisch</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Schalen- und Krustentiere</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Weich- und Weichtiererzeugnisse</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Mais</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	modifizierte Stärke E 1450
<b>Kakao</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kakaobutter, Kakaomasse
<b>Hülsenfrüchte</b>	X	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
<b>Nüsse, Schalenfrüchte</b> 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"/>	Haselnussmasse; Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten (Mandeln, Pistazien) enthalten
<b>Erdnüsse</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sesam, Sesamsamen</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Glutamate (E620 bis E625)</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sulfite (E220 bis E228) Schwefeldioxid und Sulfite</b> 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"/>	
<b>Koriander</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sellerie</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Karotten</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Färbender Pflanzenextrakt (Karotte)
<b>Lupine und Lupinenerzeugnisse</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Senf</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
* <sup>1</sup>	- Version 2009					
* <sup>2</sup>	- Richtlinie 2003/89/EG und Richtlinie 2006/142/EG					
* <sup>3</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bitte „?“ ankreuzen, wenn nur unzureichende Informationen verfügbar sind oder wenn der Artikel nur Spuren der genannten Substanz enthält</li> <li>- Bitte „Ja“ ankreuzen, wenn der Artikel die genannte Substanz (als Zutat) enthält oder die genannte Substanz durch „Carry-Over“ enthalten könnte.</li> <li>- Bitte „Nein“ ankreuzen, wenn der Artikel frei von der genannten Substanz ist</li> </ul>					

### 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 checked="" 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 (NKV)

Nährwerte pro 100g gemäß Conveniencegrad		Nährwerte pro 100g bezogen auf das FB-Produkt	
*Energie:	<b>kJ</b>	*Energie:	<b>1960 kJ</b>
*Energie:	<b>kcal</b>	*Energie:	<b>470 kcal</b>
*Fett:	<b>g</b>	*Fett:	<b>28,0 g</b>
davon *gesättigte Fettsäuren:	<b>g</b>	davon *gesättigte Fettsäuren:	<b>13,7 g</b>
ungesättigte Fettsäuren:	<b>g</b>	ungesättigte Fettsäuren:	<b>g</b>
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	<b>g</b>	mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	<b>g</b>
*Kohlenhydrate in g:	<b>g</b>	*Kohlenhydrate in g:	<b>46,2 g</b>
davon: *Zucker:	<b>g</b>	davon: *Zucker:	<b>17,5 g</b>
mehrwertige Alkohole:	<b>g</b>	mehrwertige Alkohole:	<b>g</b>
Stärke:	<b>g</b>	Stärke:	<b>g</b>
Ballaststoffe:	<b>g</b>	Ballaststoffe:	<b>2,3 g</b>
*Eiweiß:	<b>g</b>	*Eiweiß:	<b>7,0 g</b>
*Salz:	<b>g</b>	*Salz: (Na x 2,5)	<b>0,8 g</b>

#### \*Pflichtangaben

Werte sind berechnet: Grundlage: Fachliteratur und Lieferanteninformationen

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 / ovo-vegetabil?  Ja  Nein

Keine Zutaten tierischer Herkunft außer Eier, Eibestandteile und Honig

Ist das Produkt lacto-vegetarisch / lacto-vegetabil?  Ja  Nein

Keine Zutaten tierischer Herkunft außer Milch, Milchbestandteile, Honig

Ist das Produkt vegan / vegetabil?  Ja  Nein

Keine Zutaten tierischer Herkunft

Werden Trägerstoffe auf tierischer Basis verwendet (z.B. für Aromen)?  Ja  Nein

Ist in dem Produkt Alkohol bzw. auch nicht deklarationspflichtiger Alkohol enthalten?  Ja  Nein

Wenn ja, wie viel vol.%?

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 Produktspezifikation unterliegt keinem aktiven Änderungsdienst.

Artikel-Nr.: 89212 Schoko-Donut mit Milka® 01-254

### 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	56	59	55
Länge	mm	-	-	-
Breite	mm	-	-	-
Höhe (ohne Glasur und Dekor), Mittelwert aus 6 Stk.	mm	35	37	33
Durchmesser, Prüfmenge 6 Donuts, messen, 90° drehen, messen	mm	555	580	535

Mind. 95% der Donuts liegen innerhalb der Maß- und Gewichtsvorgaben.

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

\*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)		Backwaren tiefgekühlt (gebacken: HB und FB)		weitere Produkte (Nicht-Backwaren)	
		Richtwert	Warnwert	Richtwert	Warnwert	Sollwert	Oberer Grenzwert
Aerobe mesophile Koloniezahl	KbE / g				10.000		
Koagulase-positive Staphylokokken	KbE / g				100		
präsumtive Bacillus Cereus	KbE / g				-		
E. Coli	KbE / g				10		
Schimmelpilze	KbE / g				1.000		
Salmonellen	KbE / 25 g				n.n.		
Listeria monocytogenes	KbE/g				n.n.		

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
Das Produkt enthält keine künstlichen Transfettsäuren pro 100 g Fett	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Das Produkt enthält $\leq 2$ g künstliche Transfettsäuren pro 100 g Fett	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Menge: k.A.		

**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: 06.03.2013**

