

PurPur-Brot

1 Allgemeine Angaben

Artikelnummer	20682
Bezeichnung gemäß LMIV und LMKV	Weizenmischbrot mit PurPur-Weizenvollkornmehl und einer Oblate, halbgebacken, tiefgefroren
Produktionsland	Luxemburg
Adresse Inverkehrbringer	Hiestand & Suhr Handels- und Logistik GmbH, Auf der Haid 1, 79235 Vogtsburg-Achkarren

- Neue Spezifikation
- Ersatz für die Spezifikation vom:

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)



Serviervorschlag

Kurze Produktbeschreibung	Unregelmäßig geformtes Weizenmischbrot mit Pur Pur Weizenvollkornmehl in annähernd quadratischer Form, rustikal, leicht mit Mehl bestreut, dekoriert mit einer Oblate, halbgebacken, tiefgefroren; 14 Stück à 600g
Verwendungszweck	Convenienceprodukt zum Backen
Zielgruppe	Erwachsene und Kinder ohne Einschränkung

Sensorische Merkmale	Beschreibung – Produkt (TG, GTG, HB)
Aussehen / Farbe	Hellbraunes, rustikales, annähernd quadratisches, unregelmäßig geformtes Weizenmischbrot, rustikal, leicht mit Mehl bestreut
Geruch	Arttypisch, kein Fremdgeruch
Fremdkörper	Keine
Sensorische Merkmale	Beschreibung – nach Backanleitung gebackenes verzehrfähiges Produkt (FB)
Aussehen / Konsistenz	Goldbraunes, annähernd quadratisches, unregelmäßig geformtes Weizenmischbrot, rustikal, leicht mit Mehl bestreut, Kruste knusprig, Krume locker
Geruch	Arttypisch nach Weizenbrot, kein Fremdgeruch
Geschmack	Arttypisch nach Weizenbrot, 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:	32
	Lagen pro Palette:	8
	Karton pro Lage:	4
	Palettenhöhe inkl. Europalette [mm]:	1990
	Brutto-Gesamtgewicht Palette inkl. Palette [kg]:	Ca. 311
Karton:	Außenabmaße L x B x H [mm]:	598 x 398 x 230
	Gewicht [g]:	598
	Stückzahl im Karton [St]:	14
	Nettogewicht Kartoninhalt [g]:	8400
	Material:	Wellpappe braun
Innenbeutel:	Abmaße [mm]:	600//250 x 870
	Gewicht pro Innenbeutel [g]:	32
	Material:	HDPE
	Anzahl der Innenbeutel im Karton:	1
	Innenbeutel verschlossen:	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
	Verschlussart/- mittel (verschweißt, Kunststoff-, Metall-Clip etc.)	-
Gesamtgewicht Verpackung:	Karton + Innenbeutel [g]:	630

Kennzeichnung Karton:	Entsprechend der Anforderungen der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) 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: 4031072206829) <input checked="" type="checkbox"/> MHD	<input type="checkbox"/> Chargen-Nr. <input type="checkbox"/> Bestell-Nr. Kunde <input type="checkbox"/> EG-Kontroll-Nr. <input type="checkbox"/> Herkunftsland
Kennzeichnung Innenbeutel:	<input type="checkbox"/> Artikelnummer <input type="checkbox"/> MHD <input checked="" type="checkbox"/> Keine	<input type="checkbox"/> Chargen-Nr. <input type="checkbox"/> Sonstiges (wenn ja, was?):

3.4 Produkthandling

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 nach dem Zubereiten/ nach dem Auftauen:		12 Stunden	<input checked="" type="checkbox"/> bei Raumtemperatur <input type="checkbox"/> bei °C
		Bemerkung:	
Datierungstyp:		Bei -18°C mindestens haltbar bis: TT.MM.JJJJ	
Produkthandling: (Auftau- / Backanleitung)	Auftauzeit:	-	<input type="checkbox"/> bei Raumtemperatur <input type="checkbox"/> bei °C
	Antauzeit:	-	<input type="checkbox"/> bei Raumtemperatur <input type="checkbox"/> bei °C
	Dampf:	<input type="checkbox"/> viel <input type="checkbox"/> wenig	<input type="checkbox"/> wenig <input checked="" type="checkbox"/> ohne
	Backzeit (im vorgeheizten Ofen):	Ca. 24 Min.	
	Vorheiztemperatur des Ofens:	190°C	210°C
	Backtemperatur:	Umluft: 190°C	Backofen: 210°C
	Zug:	<input type="checkbox"/> offen	<input checked="" type="checkbox"/> geschlossen
	Sonstiges:	Bemerkung: - Die Backzeit ist vom gewünschten Bräunungsgrad bzw. Ofentyp abhängig.	

4 Zusammensetzung und Deklaration

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

Zutaten	Teilkomponente von zusammengesetzten Zutaten / Zusatzstoffe und Allergene / wichtige Bemerkungen
Backmischung	PurPur Weizenvollkornmehl, Roggenvollkornmehl, Sojaschrot, Weizengluten, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Roggenmehl, getrockneter Roggensauerteig, Kartoffelflocken, Walnüsse, Zucker, Speisesalz, Stabilisator Carboxymethylcellulose, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen)
Wasser	
Weizenmehl	Enthält Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen))
Hefe	
Jodsalz	
Oblate	Maisstärke, Kartoffelstärke, Emulgator Lecithine (Sonnenblume), Farbstoff Eisenoxide und Eisenhydroxide, Säuerungsmittel Citronensäure

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:
Palmöl	<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	

4.2 Verwendete Zusatzstoffe und Hilfsstoffe

Klassenbezeichnung	Name	E-Nummer	Status/Quelle
Emulgator	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	E471	Basis: Raps Im HB-Produkt technologisch nicht wirksam
Emulgator	Lecithine	E322	Sonnenblume
Mehlbehandlungsmittel	Ascorbinsäure	E300	Im HB-Produkt technologisch nicht wirksam
Mehlbehandlungsmittel	Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen)	-	Im HB-Produkt technologisch nicht wirksam
Stabilisator	Carboxymethylcellulose	E466	Im HB-Produkt technologisch nicht wirksam
Farbstoff	Eisenoxide und Eisenhydroxide	E172	
Säuerungsmittel	Citronensäure	E330	

4.3 Deklaration der Zutaten (wie auf dem Etikett)

Zutaten:
Wasser, 22% PURPUR-WEIZENVOLLKORNMEHL, 20% WEIZENMEHL, ROGGENVOLLKORNMEHL, SOJASCHROT, WEIZENGLUTEN, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, ROGGENMEHL, getrockneter ROGGENSAUERTEIG, Kartoffelflocken, Hefe, WALNÜSSE, Zucker, Speisesalz, Jodsalz. Oblate: Stärke, Emulgator Lecithine, Farbstoff Eisenoxide und Eisenhydroxide, Säuerungsmittel Citronensäure.
Das Produkt kann Spuren von Milch, Eiern und Sesam enthalten.

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	E172
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* ³			Typ, genaue Bezeichnung (z. B. Weizenmehl, Vollmilch etc.)
	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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sojaschrot
Gluten, glutenhaltige Getreide (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"/>	PurPur-Weizenvollkornmehl, Weizenmehl, Weizengluten, getrockneter Roggensauerteig, Roggenvollkornmehl
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"/>	
Schalen- und Krustentiere 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"/>	Maisstärke
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Walnüsse
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 2009					
* ²	- Richtlinie 2003/89/EG und Richtlinie 2006/142/EG					
* ³	<ul style="list-style-type: none"> - 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 (NKV)

Nährwerte pro 100g gemäß Conveniencegrad		Nährwerte pro 100g bezogen auf das FB-Produkt	
*Energie:	991 kJ	*Energie:	1053 kJ
*Energie:	235 kcal	*Energie:	250 kcal
*Fett:	3,8 g	*Fett:	4,0 g
davon *gesättigte Fettsäuren:	0,6 g	davon *gesättigte Fettsäuren:	0,6 g
ungesättigte Fettsäuren:	g	ungesättigte Fettsäuren:	g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g	mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g
*Kohlenhydrate in g:	34,8 g	*Kohlenhydrate in g:	37,0 g
davon: *Zucker:	1,9 g	davon: *Zucker:	2,0 g
mehrwertige Alkohole:	g	mehrwertige Alkohole:	g
Stärke:	g	Stärke:	g
Ballaststoffe:	6,9 g	Ballaststoffe:	7,3 g
*Eiweiß:	12,0 g	*Eiweiß:	12,8 g
*Salz:	1,5 g	*Salz:	1,6 g

*Pflichtangaben

- Werte sind berechnet: Grundlage: Werte aus Rezeptur ermittelt
- 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

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	600	720	540
Länge	mm	180	200	160
Breite	mm	180	200	160
Höhe	mm	70	80	65

Parameter	Maßeinheit	Gewicht	Geschätzter Backverlust
FB-Produktgewicht bei Zubereitung laut Backanleitung	g	Ca. 570*	Ca. 5%*

*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			100 000	-		
Koagulase-positive Staphylokokken	KbE / g			10	100		
präsumtive Bacillus Cereus	KbE / g			100	1 000		
E. Coli	KbE / g			10	100		
Schimmelpilze	KbE / g			100	-		
Salmonellen	KbE / 25 g			-	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
Das Produkt enthält keine künstlichen Transfettsäuren pro 100 g Fett	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Das Produkt enthält ≤ 2 g künstliche Transfettsäuren pro 100 g Fett	<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! Datum: 13.03.2014

