

XL Butter-Croissant mit Erdbeerfüllung

1 Allgemeine Angaben

Artikelnummer	22417
Bezeichnung gemäß LMIV und LMKV	Butter-Croissant mit 15% Erdbeerfruchtzubereitung, gegarter Teigling, tiefgefroren
Produktionsland	Deutschland
Adresse Inverkehrbringer	Hiestand & Suhr Handels- und Logistik GmbH, Auf der Haid 1, 79235 Vogtsburg-Achkarren

- Neue Spezifikation
- Ersatz für die Spezifikation vom: 13.04.2012

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 einer 15% Erdbeerfruchtzubereitung, dekoriert mit Mandelgrieß, gegarter Teigling, tiefgefroren, 48 Stück à 110g mit 24 separat beigelegten Föhnchen
Verwendungszweck	Convenienceprodukt zum Aufbacken
Zielgruppe	Erwachsene und Kinder ohne Einschränkung

Sensorische Merkmale	Beschreibung – Produkt (TG, GTG, HB)
Aussehen / Farbe	Ungebogenes, elfenfarbiges Butter-Croissant gefüllt mit roter Erdbeerfruchtzubereitung, dekoriert mit Mandelgrieß
Geruch	Arttypisch, nach frischem Butter-Croissant und Erdbeeren, kein Fremdgeruch
Fremdkörper	Keine, soweit technisch vermeidbar
Sensorische Merkmale	Beschreibung – nach Backanleitung gebackenes verzehrfähiges Produkt (FB)
Aussehen / Konsistenz	Ungebogenes, goldgelb gebackenes, locker-luftiges Butter-Croissant, mit roter Erdbeerfruchtzubereitung, dekoriert mit Mandelgrieß
Geruch	Arttypisch, nach frischem Butter-Croissant und fruchtiger Erdbeerfruchtzubereitung, kein Fremdgeruch
Geschmack	Arttypisch, nach frischem Butter-Croissant und fruchtig-süßer Erdbeerfruchtzubereitung, leicht nach Mandeln, kein Fremdgeschmack
Fremdkörper	Keine, soweit technisch vermeidbar

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung dieser Werte:

Ja

Nein

3.2 Verkaufsargumente / Werblicher Text

Original HIESTAND Butter-Croissant-Teig gefüllt mit fruchtig süßer Erdbeerfruchtzubereitung.

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. 392
Karton:	Außenabmaße L x B x H [mm]:	396 x 296 x 212
	Gewicht [g]:	399
	Stückzahl im Karton [St]:	48
	Nettogewicht Kartoninhalt [g]:	5280
	Material:	Wellpappkarton
Innenbeutel:	Abmaße [mm]:	400 x 680
	Gewicht pro Innenbeutel [g]:	17,5
	Material:	HDPE
	Anzahl der Innenbeutel im Karton:	2
	Innenbeutel verschlossen:	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Fähnchen:	Verschlussart/- mittel (verschweißt, Kunststoff-, Metall-Clip etc.)	Verschweißt
	Abmaße: L x B x H [mm]:	80 x 40 x 2
	Gewicht pro Fähnchen [g]:	Ca. 1
	Anzahl der Fähnchen im Karton:	24
Gesamtgewicht Verpackung:	Material:	Holz, Papier, Leim
	Karton + Innenbeutel + Fähnchen [g]:	Ca. 458

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: 4031072224175) <input checked="" type="checkbox"/> MHD	<input checked="" type="checkbox"/> Chargen-Nr. <input type="checkbox"/> Bestell-Nr. Kunde <input type="checkbox"/> EG-Kontroll-Nr. <input type="checkbox"/> Herkunftsland
Kennzeichnung Innenbeutel:	<input checked="" type="checkbox"/> Artikelnummer <input checked="" type="checkbox"/> MHD <input type="checkbox"/> Keine	<input checked="" 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 nach dem Zubereiten/ nach dem Auftauen:	3 Stunden	<input checked="" type="checkbox"/> bei Raumtemperatur	<input type="checkbox"/> bei °C
Datierungstyp:	Bemerkung: - Bei -18°C mindestens haltbar bis: TT.MM.JJ		

Backempfehlung für Ladenbacköfen:

Produkthandling: (Auftau- / Backanleitung)	Antauzeit: Ca. 20 Min.
	Vorheiztemperatur Ofen: 200°C
	Backtemperatur: 165-175°C
	Backzeit (im vorgeheizten Ofen): Ca. 20 min
	Dampf Viel Dampf
	Zug: Wir empfehlen den Zug nach 10 Minuten zu öffnen
	Sonstiges: Die Backzeit ist abhängig vom gewünschten Bräunungsgrad und Ofentyp.

Hiestand[®]

SWISS GOURMET BAKERY



SUHR

Genuss auf Abrufen

4 Zusammensetzung und Deklaration

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

Zutaten	%-Anteil	Teilkomponente von zusammengesetzten Zutaten / Zusatzstoffe und Allergene / wichtige Bemerkungen
Weizenmehl		
Wasser		
Butter	13	
Erdbeeren	6	
Zucker		
Hefe		
Mandeln		
Pasteurisiertes Vollei		Aus Freilandhaltung
Modifizierte Stärke		Hydroxypropyldistärkephosphat (Wachsmais)
Weizengluten		
Speisesalz		
Laktose		
Emulgatoren		Mono und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Fettsäuren
Stabilisatoren		Carboxymethylcellulose, Xanthan
Verdickungsmittel		Cellulose, Carboxymethylcellulose, Xanthan
Säuerungsmittel		Äpfelsäure, Citronensäure
Säureregulator		Natriumcitrate
Traubenzucker		k.A.
Magermilchpulver		
Färbende Pflanzenextrakte		Kurkuma, Schwarzwurzel
Geliermittel		Agar-Agar
Mehlbehandlungsmittel		Ascorbinsäure, Enzyme (Amylasen, Transglutaminasen, Xylanasen)
Aroma		
Pflanzenfasern		Citrus, Weizen

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 checked="" 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
Modifizierte Stärke	Hydroxypropyldistärkephosphat	E1442	Wachsmais
Verdickungsmittel	Cellulose	E460	
Verdickungsmittel	Carboxymethylcellulose	E466	
Verdickungsmittel	Xanthan	E415	
Stabilisator	Carboxymethylcellulose	E466	
Stabilisator	Xanthan	E415	
Mehlbehandlungsmittel	Ascorbinsäure	E300	
Mehlbehandlungsmittel	Enzyme (Amylasen, Transglutaminasen, Xylanasen)	-	
Säureregulator	Natriumcitrate	E331	
Gelierzmittel	Agar-Agar	E406	
Säuerungsmittel	Apfelsäure	E296	
Säuerungsmittel	Citronensäure	E330	
Emulgator	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	E471	pflanzlich
Emulgator	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	E472e	pflanzlich

4.3 Deklaration der Zutaten (wie auf dem Etikett)

Zutaten:
<p>WEIZENMEHL, Wasser, 13% BUTTER, 6% Erdbeeren, Zucker, Hefe, MANDELN, PASTEURISIERTES VOLLEI*, modifizierte Stärke, WEIZENGLUTEN, Speisesalz, LAKTOSE, Emulgatoren (Mono und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Stabilisatoren (Carboxymethylcellulose, Xanthan), Verdickungsmittel (Cellulose, Carboxymethylcellulose, Xanthan), Säuerungsmittel (Apfelsäure, Citronensäure), Säureregulator Natriumcitrate, Traubenzucker, MAGERMILCHPULVER, färbende Fruchtextrakte (Kurkuma, Schwarzwurzel), Gelierzmittel Agar-Agar, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme (Amylasen, Transglutaminasen, Xylanasen)), Aroma, Pflanzenfasern (enthalten WEIZEN).</p> <p>*aus Freilandhaltung</p> <p>Das Produkt kann Spuren von anderen Schalenfrüchten, Soja, Lupinen und 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. 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 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Butter, Laktose, Magermilchpulver
Laktose und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Butter, Laktose, Magermilchpulver
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
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"/>	Weizenmehl, Weizengluten, Weizenfaser
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"/>	Modifizierte Stärke
Kakao	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Hülsenfrüchte	X		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
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"/>	Mandeln; kann Spuren von anderen Schalenfrüchte 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Färbende Pflanzenextrakte
Lupine und Lupinenerzeugnisse und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
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:	1210 kJ	*Energie:	1352 kJ
*Energie:	289 kcal	*Energie:	323 kcal
*Fett:	13,7 g	*Fett:	15,3 g
davon *gesättigte Fettsäuren:	7,9 g	davon *gesättigte Fettsäuren:	8,8 g
ungesättigte Fettsäuren:	g	ungesättigte Fettsäuren:	g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g	mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g
*Kohlenhydrate in g:	37,7 g	*Kohlenhydrate in g:	42,1 g
davon: *Zucker:	8,0 g	davon: *Zucker:	8,8 g
mehrwertige Alkohole:	g	mehrwertige Alkohole:	g
Stärke:	g	Stärke:	g
Ballaststoffe:	2,4 g	Ballaststoffe:	2,6 g
*Eiweiß:	5,7 g	*Eiweiß:	6,4 g
*Salz:	0,84 g	*Salz:	0,94 g

*Pflichtangaben

Werte sind berechnet: Grundlage: BLS_OSPDM

Werte sind analytisch bestimmt: Grundlage:

Ist das Produkt vegetarisch / ovo-lacto-vegetarisch?

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

Ja Nein

Ist das Produkt ovo-vegetarisch / ovo-vegetabil?

Keine Zutaten tierischer Herkunft außer Eier, Eibestandteile und Honig

Ja Nein

Ist das Produkt lacto-vegetarisch / lacto-vegetabil?

Keine Zutaten tierischer Herkunft außer Milch, Milchbestandteile, Honig

Ja Nein

Ist das Produkt vegan / vegetabil?

Keine Zutaten tierischer Herkunft

Ja Nein

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.%? < 0,19%

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	110	n.d.	106
Länge	mm	150	165	135
Breite	mm	63	69	57
Höhe	mm	37	42	32
Durchmesser	mm	-	-	-

n.d. = nicht definiert

Parameter	Maßeinheit	Gewicht	Geschätzter Backverlust
FB-Produktgewicht bei Zubereitung laut Backanleitung	g	Ca. 100*	Ca. 9%*

*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	-	-				
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 / 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! Stand: 14.08.2013

