

Apfel-Plunder

1 Allgemeine Angaben

Artikelnummer	10280
Bezeichnung gemäß LMIV und LMKV	Butter-Plunder mit Äpfeln, gegarter Teigling, tiefgefroren
Produktionsland	Polen
Adresse Inverkehrbringer	Hiestand & Suhr Handels- und Logistik GmbH, Auf der Haid 1, 79235 Vogtsburg-Achkarren

- Neue Spezifikation
- Ersatz für die Spezifikation vom: 17.12.2009

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)



Serviervorschlag

Kurze Produktbeschreibung	Länglicher Butter-Plunder gefüllt mit Äpfeln, Einschnitte auf der Oberfläche, gegarter Teigling, tiefgefroren, 100 Stück á 120g
Verwendungszweck	Convenienceprodukt zum Aufbacken
Zielgruppe	Erwachsene und Kinder ab 1 Jahr

Sensorische Merkmale	Beschreibung – Produkt (TG, GTG, HB)
Aussehen / Farbe	Beigefarbener Plunder, länglich mit Einschnitten auf der Oberfläche, gefüllt mit Äpfeln.
Geruch	Arttypisch, nach Äpfeln, kein Fremdgeruch
Fremdkörper	Keine
Sensorische Merkmale	Beschreibung – nach Backanleitung gebackenes verzehrfähiges Produkt (FB)
Aussehen / Konsistenz	Goldbraun gebackener Plunder, länglich mit Einschnitten auf der Oberfläche, gefüllt mit Apfelstücken, knuspriger Teig
Geruch	Arttypisch, frisch, nach Äpfeln und Zimt, kein Fremdgeruch
Geschmack	Arttypisch, nach Apfel und leicht nach Zimt, nach Butter 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]:	1886
	Brutto-Gesamtgewicht Palette inkl. Palette [kg]:	Ca. 437
Karton:	Außenabmaße L x B x H [mm]:	592 x 392 x 217
	Gewicht [g]:	803
	Stückzahl im Karton [St]:	100
	Nettogewicht Kartoninhalt [g]:	12000
	Material:	Wellpappe
Innenbeutel:	Abmaße [mm]:	1020 x 800
	Gewicht pro Innenbeutel [g]:	40
	Material:	LDPE
	Anzahl der Innenbeutel im Karton:	2
	Innenbeutel verschlossen:	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
	Verschlussart/- mittel (verschweißt, Kunststoff-, Metall-Clip etc.)	-
Gesamtgewicht Verpackung:	Karton + Innenbeutel [g]:	883

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: 5906739742936) <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 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 Produkthandling

Transport- und Lagerbedingungen:	-18°C Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!		
Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum: (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	8 Monate		
Empfehlung zur Haltbarkeit nach dem Zubereiten/ nach dem Auftauen:	24 Stunden	<input checked="" type="checkbox"/> bei Raumtemperatur	<input type="checkbox"/> bei °C
Datierungstyp:	Bemerkung: 45-65% Feuchte Bei -18°C mindestens haltbar bis: TT.MM.JJJJ		

Backempfehlung für Ladenbacköfen:

Produkthandling: (Auftau- / Backanleitung)	Antauzeit: Ca. 20 min
	Vorheiztemperatur Ofen: 220 °C
	Backtemperatur: 175 °C
	Backzeit (im vorgeheizten Ofen): Ca. 17 min
	Dampf 120 ml
	Zug: Wir empfehlen den Zug nach 3 Minuten zu öffnen
	Sonstiges: Die Backtemperatur und -dauer kann je nach gewünschtem Bräunungsgrad und Ofentyp variieren.

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
Äpfel	39,7	Frisch
Weizenmehl		
Wasser		
Butter	9,6	
Zucker		
Rosinen		Nicht geschwefelt
Pasteurisiertes Vollei		
Bindemittel		Modifizierte Stärke acetyliertes Distärkephosphat (Kartoffel), Maltodextrin, Stabilisator Diphosphate
Hefe		
Speisesalz		Trennmittel Kaliumferrocyanid, nicht iodiert
Backmittel		Weizenmehl, Sojamehl, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine), Weizengluten, Zucker, Trennmittel Calciumphosphat, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme (Amylasen, Xylanasen))
Vollmilchpulver		
Zimt		

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 checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Herkunftsland: Indonesien Zimtart: Cinnamomum cassia, Cinnamomum burmannii or Cinnamomum zeylanicum Menge Zimt pro Stück: 0,12g Menge Cumarin pro Stück: 0,33mg
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 Diacetylweinsäure-ester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	E472e	Kokosnussöl
Emulgator	Lecithine	E322	Raps
Trennmittel	Calciumphosphat	E341	Im gegarten Teigling technologisch nicht mehr wirksam.
Mehlbehandlungsmittel	Ascorbinsäure	E300	
Mehlbehandlungsmittel	Enzyme (Amylasen, Xylanasen)	-	.
Modifizierte Stärke	Acetyliertes Distärkephosphat	E1414	Kartoffel
Trennmittel	Kalciumferrocyanid	E536	Im gegarten Teigling technologisch nicht mehr wirksam.
Stabilisator	Diphosphate	E450	

4.3 Deklaration der Zutaten (wie auf dem Etikett)

Zutaten:
<p>39% Äpfel 39%, WEIZENMEHL, Wasser, 9% BUTTER, Zucker, Rosinen, pasteurisiertes VOLLEI, Bindemittel [modifizierte Stärke, Maltodextrin, Stabilisator Diphosphate], Hefe, Speisesalz, Backmittel [WEIZENMEHL, SOJAMEHL, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine), WEIZENGLUTEN, Zucker, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme (Amylasen, Xylanasen))], VOLLMILCHPULVER, Zimt.</p> <p>Das Produkt kann Spuren von Schalenfrüchten 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 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 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"/>	Sojamehl
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
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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren 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 2009					
* 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 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:	995,21 kJ	*Energie:	1103,9 kJ
*Energie:	237,72 kcal	*Energie:	264,1 kcal
*Fett:	8,76 g	*Fett:	9,7 g
davon *gesättigte Fettsäuren:	3,98 g	davon *gesättigte Fettsäuren:	4,4 g
ungesättigte Fettsäuren:	2,66 g	ungesättigte Fettsäuren:	3,0 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,46 g	mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,6 g
*Kohlenhydrate in g:	35,69 g	*Kohlenhydrate in g:	39,7 g
davon: *Zucker:	5,6 g	davon: *Zucker:	6,2 g
mehrwertige Alkohole:	g	mehrwertige Alkohole:	g
Stärke:	g	Stärke:	g
Ballaststoffe:	3,7 g	Ballaststoffe:	4,1 g
*Eiweiß:	4,03 g	*Eiweiß:	4,5 g
*Salz:	0,5 g	*Salz:	0,6 g

*Pflichtangaben

Werte sind berechnet: Grundlage:

Werte sind analytisch bestimmt: Grundlage: Labor

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.%?

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 ($\text{Stück} \leq$ obere Toleranz bzw. $\text{Stück} \geq$ untere Toleranz).

Parameter	Maßeinheit	Sollwert	Oberer Grenzwert	Unterer Grenzwert
Gewicht pro Stück	g	120	125	115
Länge	mm	125	135	115
Breite	mm	65	70	60
Höhe	mm	33	36	30
Durchmesser	mm	-	-	-

Parameter	Maßeinheit	Gewicht	Geschätzter Backverlust
FB-Produktgewicht bei Zubereitung laut Backanleitung	g	Ca. 105*	Ca. 12,5%*

*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	-	-				
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 type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Das Produkt enthält ≤ 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: 17.04.2013

