

Gefüllter Triple Chocolate Muffin

1 Allgemeine Angaben

Artikelnummer	20626
Bezeichnung gemäß LMIV und LMKV	Rührkuchen mit Kakao, Cremefüllung mit weißer Schokolade und Schokoladenstückchen, fertig gebacken, tiefgefroren
Produktionsland	Irland
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



Serviervorschlag

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)

Kurze Produktbeschreibung	Rührkuchen mit Kakao, Cremefüllung mit weißer Schokolade und Schokoladenstückchen, typische Muffinform, fertig gebacken, tiefgefroren, 28 Stück à 110g
Verwendungszweck	Convenienceprodukt zum Auftauen
Zielgruppe	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	Dunkelbrauner Rührkuchen mit Kakao in typischer Muffinform, soft und saftig, luftige Konsistenz, dekoriert mit braunen Schokoladenstückchen und gefüllt mit einer hellen Creme mit weißer Schokolade
Geruch	Arttypisch, nach Rührkuchen mit Kakao, kein Fremdgeruch
Geschmack	Arttypisch, nach Rührkuchen mit Kakao, leicht nach Vanille, 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:	80
	Lagen pro Palette:	10
	Karton pro Lage:	8
	Palettenhöhe inkl. Europalette [mm]:	2050
	Brutto-Gesamtgewicht Palette inkl. Palette [kg]:	Ca. 313
Karton:	Außenabmaße L x B x H [mm]:	400 x 300 x 190
	Gewicht [g]:	330
	Stückzahl im Karton [St]:	28
	Nettogewicht Kartoninhalt [g]:	3080
	Material:	Papier
Muffinförmchen:	Außenabmaße L x B x H [mm]:	160 x 160
	Gewicht [g]:	1.83
	Stückzahl im Karton [St]:	28
	Material:	Papier
Trennpapier:	Außenabmaße L x B x H [mm]:	395 x 295 x 95
	Gewicht [g]:	52
	Stückzahl im Karton [St]:	2
	Material:	Papier
Innenbeutel:	Abmaße [mm]:	620 x 1105 x 675
	Gewicht pro Innenbeutel [g]:	35
	Material:	Polyethylen
	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]:	Ca. 520,24

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: 4031072206263) <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)		18 Monate	
Empfehlung zur Haltbarkeit nach dem Zubereiten/ nach dem Auftauen:		72 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:	120 Min.	<input checked="" type="checkbox"/> bei Raumtemperatur <input type="checkbox"/> bei °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	
		Bemerkung:	
	Sonstiges:	-	



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
Zucker		
Weizenmehl		Weizenmehl, Trennmittel Calciumcarbonat; Eisen, Nicotinamide, Thiamin hydrochlorid
Cremerfüllung mit weißer Schokolade	14	Glukosesirup, Wasser, Zucker, 10% Belgische weiße Schokolade (54,71% Zucker, 29,85% Kakaobutter, 14,93% Vollmilchpulver, 0,05% Emulgator Sojalecithine, 0,01% natürliches Aroma), gezuckerte Kondensmilch (zum Teil dehydrierte Milch, Zucker), Fruktose, Feuchthaltemittel Glycerin, modifizierte Stärke acetyliertes Distärkeadipat (Wachsmais), natürliches Aroma, Farbstoff Titandioxid
Rapsöl		
Wasser		
Pasteurisiertes Vollei		Ausgestaltete Käfighaltung
Kakao	5	
Zartbitterschokoladenstückchen	4	Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator Sojalecithine, natürliches Vanillearoma
Milchschokoladenstückchen	3	Zucker, Vollmilchpulver, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator Sojalecithine, natürliches Vanillearoma
Weißer Schokoladenstückchen	3	Zucker, Vollmilchpulver, Kakaobutter, Magermilchpulver, Emulgator Sojalecithine, natürliches Vanillearoma
Backpulver		Backtriebmittel (Kaliumcarbonate, Diphosphate, Calciumphosphate), Weizenmehl, Trennmittel (Magnesiumcarbonate, Silikondioxide), Rapsöl
Weizenstärke		
Milchproteine		
Modifizierte Stärke		Acetyliertes Distärkeadipat (Wachsmais)
Milcherzeugnis		Palmöl, Süßmolkenpulver, Milchprotein, Emulgator Triphosphate, Trennmittel Silikondioxid
Emulgierende Paste		Wasser, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polglycerinester von Speisefettsäuren), Feuchthaltemittel Sorbit, Ethylalkohol (Trägerstoff, nicht deklarationspflichtig), natürliches Orangenaroma
Speisesalz		
Stabilisator		Xanthan
Säureregulator		Citronensäure
Aromen		Karamell, Vanille, Butter

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 checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Stammt dieses aus nachhaltiger Produktion? <input checked="" 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
Trennmittel	Calciumcarbonat	E170	Im fertig gebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Trennmittel	Magnesiumcarbonate	E504	Im fertig gebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Trennmittel	Silikondioxid	E551	Im fertig gebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Modifizierte Stärke	Acetyliertes Distärkeadipat	E1422	Wachsmaisstärke
Backtriebmittel	Kaliumcarbonat	E501	Im fertig gebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Backtriebmittel	Diphosphate	E450	Im fertig gebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Backtriebmittel	Calciumphosphat	E341	Im fertig gebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Emulgator	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	E475	Palm, Rapsöl
Emulgator	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	E471	Palm, Rapsöl
Emulgator	Lecithine	E322	Soja
Emulgator	Triphosphate	E451	Im fertig gebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Feuchthaltemittel	Sorbit	E420	Im fertig gebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Feuchthaltemittel	Glycerin	E422	
Stabilisator	Xanthan	E415	
Farbstoff	Titandioxid	E171	
Säureregulator	Citronensäure	E330	

4.3 Deklaration der Zutaten (wie auf dem Etikett)

Zutaten:
<p>Zucker, WEIZENMEHL (enthält Eisen, Nicotinamid, Thiamin hydrochlorid), 14% Cremefüllung mit weißer Schokolade (Glukosesirup, Wasser, Zucker, 10% weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator SOJALECITHINE, natürliches Aroma), gezuckerte KONDENSMILCH, Fruktose, Feuchthaltemittel Glycerin, modifizierte Stärke, natürliches Aroma, Farbstoff Titandioxid), pflanzliche Öle (Raps, Palm), Wasser, pasteurisiertes VOLLEI, 5% Kakao, 4% Zartbitterschokoladestückchen (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator SOJALECITHINE, natürliches Aroma), 3% Milkschokoladestückchen (Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator SOJALECITHINE, natürliches Aroma), 3% weiße Schokoladestückchen (Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, MAGERMILCHPULVER, Emulgator SOJALECITHINE, natürliches Aroma), SÜSSMOLKENPULVER, WEIZENSTÄRKE, MILCHPROTEIN, modifizierte Stärke, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren), Speisesalz, Stabilisator Xanthan, Säureregulator Citronensäure, Aromen.</p> <p>Das Produkt kann Spuren von Sulfid 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	E171
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"/>	Milchproteine, Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Süßmolkenpulver, gezuckerte Kondensmilch
Laktose und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Milchproteine, Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Süßmolkenpulver, gezuckerte Kondensmilch
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"/>	Sojalecithine
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, Weizenstärke
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 Wachsmaisstärke
Kakao	X		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kakaobutter, Kakaomasse, Kakao
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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
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 Lupinerzeugnisse 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 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:	1692 kJ	*Energie:	1692 kJ
*Energie:	405 kcal	*Energie:	405 kcal
*Fett:	18.7 g	*Fett:	18.7 g
davon *gesättigte Fettsäuren:	4.0 g	davon *gesättigte Fettsäuren:	4.0 g
ungesättigte Fettsäuren:	9.4 g	ungesättigte Fettsäuren:	9.4 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	4.2 g	mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	4.2 g
*Kohlenhydrate in g:	52.4 g	*Kohlenhydrate in g:	52.4 g
davon: *Zucker:	32.9 g	davon: *Zucker:	32.9 g
mehrwertige Alkohole:	g	mehrwertige Alkohole:	g
Stärke:	16.2 g	Stärke:	16.2 g
Ballaststoffe:	2.6 g	Ballaststoffe:	2.6 g
*Eiweiß:	4.5 g	*Eiweiß:	4.5 g
*Salz:	0.4 g	*Salz:	0.4 g

*Pflichtangaben

Werte sind berechnet: Grundlage: Nutricalc software

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.%? 0,013

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	115	105
Länge	mm	-	-	-
Breite	mm	-	-	-
Höhe	mm	74	79	69
Durchmesser	mm	83	88	78

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			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! Stand: 30.07.2014

