

## Kaiserbrötchen

### 1 Allgemeine Angaben

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| Artikelnummer                   | 20575  |
| Bezeichnung gemäß LMIV und LMKV | Weizenkleingebäck, halbgebacken, tiefgefroren  |
| Produktionsland                 | Deutschland  |
| Adresse Inverkehrbringer        | Hiestand & Suhr Handels- und Logistik GmbH,<br>Auf der Haid 1, 79235 Vogtsburg-Achkarren |

- Neue Spezifikation
- Ersatz für die Spezifikation vom: 22.10.2013

### 2 Label – Logo



### 3 Produktbeschreibung

#### 3.1 Convenience-Grad, sensorische Merkmale des TK-, Fertigprodukts



Serviovorschlag

| 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)          |

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Kurze Produktbeschreibung | Rundes Weizenbrötchen, mit sternförmigem, gedrehtem Stempel, halbgebacken, tiefgefroren, 100 Stück à 65g |
| Verwendungszweck          | Convenienceprodukt zum Backen  |
| Zielgruppe                | Erwachsene und Kinder ohne Einschränkung   |

| Sensorische Merkmale  | Beschreibung – Produkt (TG, GTG, HB)   |
|-----------------------|--|
| Aussehen / Farbe      | Gleichmäßig rundes Weizenbrötchen, produkttypisch mit sternförmigem, gedrehtem Stempel, Farbe hellgelb bis beige, matte Oberfläche, weiße Krume                                |
| Geruch                | Arttypisch nach Gebäck, nach frischem Weizen, kein Fremdgeruch   |
| Fremdkörper           | Keine  |
| Sensorische Merkmale  | Beschreibung – nach Backanleitung gebackenes verzehrfähiges Produkt (FB)   |
| Aussehen / Konsistenz | Rundes hellbraunes Weizenbrötchen, leicht glänzende Oberfläche, sternförmiger gedrehter Stempel, rösche Kruste, kein Absplittern, lockere Krume, Porung gleichmäßig, elastisch |
| Geruch                | Arttypisch nach Weizengebäck, rein, kein Fremdgeruch   |
| Geschmack             | Arttypisch, nach Weizengebäck, kein Fremdgeschmack   |
| Fremdkörper           | Keine  |

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung dieser Werte:  Ja  Nein

#### 3.2 Verkaufsargumente / Werblicher Text

-

### 3.3 Verpackungsdaten und Abmessungen

|                                  |   |  |
|----------------------------------|---|--|
| <b>Palette:</b>                  | Karton pro Palette:   | 28   |
|                                  | Lagen pro Palette:  | 7  |
|                                  | Karton pro Lage:  | 4  |
|                                  | Palettenhöhe inkl. Europalette [mm]:                                | 2138   |
|                                  | Brutto-Gesamtgewicht Palette inkl. Palette [kg]:                    | Ca. 231  |
| <b>Karton:</b>                   | Außenabmaße L x B x H [mm]:   | 598 x 398 x 284  |
|                                  | Gewicht [g]:  | 749  |
|                                  | Stückzahl im Karton [St]:   | 100  |
|                                  | Nettogewicht Kartoninhalt [g]:                                      | 6500   |
|                                  | Material:   | Grobwelle  |
| <b>Innenbeutel:</b>              | Abmaße [mm]:  | 590 x 390  |
|                                  | Gewicht pro Innenbeutel [g]:  | 25   |
|                                  | Material:   | LDPE Flachfolie  |
|                                  | Anzahl der Innenbeutel im Karton:                                   | 4  |
|                                  | Innenbeutel verschlossen:   | <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein |
|                                  | Verschlussart/- mittel (verschweißt, Kunststoff-, Metall-Clip etc.) | Verschweißt  |
| <b>Gesamtgewicht Verpackung:</b> | Karton + Innenbeutel [g]:   | 849  |

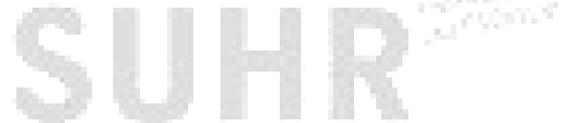
|                                   |   |   |
|-----------------------------------|---|---|
| <b>Kennzeichnung Karton:</b>      | <b>Entsprechend der Anforderungen der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) und Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV), der Fertigverpackungsverordnung (FPVO) sowie der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV):</b> |   |
|                                   | <input checked="" type="checkbox"/> <b>Produktbezeichnung</b><br><input checked="" type="checkbox"/> <b>EAN 128</b><br>(Nr. bitte eintragen: 4031072205754)<br><input checked="" type="checkbox"/> <b>MHD</b>                             | <input checked="" type="checkbox"/> <b>Chargen-Nr.</b><br><input type="checkbox"/> <b>Bestell-Nr. Kunde</b><br><input type="checkbox"/> <b>EG-Kontroll-Nr.</b><br><input type="checkbox"/> <b>Herkunftsland</b> |
| <b>Kennzeichnung Innenbeutel:</b> | <input type="checkbox"/> <b>Artikelnummer</b><br><input checked="" type="checkbox"/> <b>MHD</b><br><input type="checkbox"/> <b>Keine</b>  | <input checked="" type="checkbox"/> <b>Chargen-Nr.</b><br><input checked="" type="checkbox"/> <b>Sonstiges (wenn ja, was?):</b> Julianischer Tag, Schichtkennzeichnung, Werk                                    |

### 3.4 Produkthandling

|   |                                  |  |  |
|---|----------------------------------|--|--|
| <b>Transport- und Lagerbedingungen:</b>   |                                  | -18°C<br>Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!                |  |
| <b>Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum:</b><br>(bei Einhaltung der Lagerbedingungen) |                                  | 12 Monate  |  |
| <b>Empfehlung zur Haltbarkeit nach dem Zubereiten/<br/>nach dem Auftauen:</b>           |                                  | 4 Stunden  | <input checked="" type="checkbox"/> bei Raumtemperatur <input type="checkbox"/> bei °C |
|   |                                  | Bemerkung: -   |  |
| <b>Datierungstyp:</b>   |                                  | Bei -18°C mindestens haltbar bis: TT.MM.JJJJ                                   |  |
| <b>Produkthandling:</b><br>(Auftau- /<br>Backanleitung)                                 | Auftauzeit:                      | - Min.   | <input 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 checked="" type="checkbox"/> wenig        | <input type="checkbox"/> ohne  |
|   | Backzeit (im vorgeheizten Ofen): | Ca. 12 - 15 Min.   |  |
|   | Vorheiztemperatur des Ofens:     | 180 - 190°C  | 190 - 200°C  |
|   | Backtemperatur:                  | Umluft: 180 - 190°C  | Backofen: 190 - 200°C  |
|   | Zug:                             | <input type="checkbox"/> offen <input checked="" type="checkbox"/> geschlossen |  |
|   |                                  | Bemerkung: Wir empfehlen den Zug im letzten Drittel der Backzeit zu öffnen.    |  |
|   | Sonstiges:                       | Die Backzeit ist abhängig vom gewünschten Bräunungsgrad und Ofentyp.           |  |



SWISS GOURMET BAKERY

### 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  |
|----------------|---|
| Weizenmehl     | Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure   |
| Wasser         |   |
| Hefe           |   |
| Backmittel     | Getrockneter Roggensauerteig (Roggenmehl, Anstellgut), Stabilisator Guarkernmehl, Weizenmehl, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (Raps), Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (Raps)), Traubenzucker (Weizen), Weizenmalzmehl, Maltodextrin (Weizen), Säureregulatoren (Calciumacetat, Calciumphosphate, Calciumcarbonat), Süßmolkenpulver, Weizengluten, Kartoffelstärke, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme (Amylasen, Xylanasen)) |
| Jodsalz        | Trennmittel (Natriumferrocyanid, Natriumcarbonate), Kaliumiodat   |
| Sonnenblumenöl |   |
| Speisesalz     | Trennmittel (Natriumferrocyanid, Natriumcarbonate)  |

#### 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<br><input type="checkbox"/> tierische Herkunft  |
| Glutamat        | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein   | Name:<br>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)<br><input type="checkbox"/> Ja<br><input type="checkbox"/> Nein                            |
| Zimt/Cumarin    | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein   | Herkunftsland:<br>Zimtart:<br>Menge Zimt pro Stück:<br>Menge Cumarin pro Stück:   |
| Palmöl          | <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein   | Stammt dieses aus nachhaltiger Produktion?<br><input type="checkbox"/> Ja, Methode/Zertifizierung:<br><input type="checkbox"/> Nein |
| Nanotechnologie | Werden im Produkt Rohstoffe oder Bestandteile aus Nanotechnologie verwendet?<br><input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein |   |

### 4.2 Verwendete Zusatzstoffe und Hilfsstoffe

| Klassenbezeichnung    | Name   | E-Nummer | Status/Quelle  |
|-----------------------|--|----------|--|
| Trennmittel           | Natriumcarbonate   | E500     | Anorganisch;<br>Im halbgebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam             |
| Trennmittel           | Natriumferrocyanid   | E535     | Anorganisch;<br>Im halbgebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam             |
| Stabilisator          | Guarkernmehl   | E412     | Natürlich (Guarbohne), Im halbgebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam      |
| Emulgator             | Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | E472e    | Natürlich (Raps);<br>Im halbgebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam        |
| Emulgator             | Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren                                       | E471     | Natürlich (Raps)   |
| Säureregulator        | Calciumacetat  | E263     | Mineral; Im halbgebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam                    |
| Säureregulator        | Calciumphosphate   | E341     | Mineral; Im halbgebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam                    |
| Säureregulator        | Calciumcarbonat  | E170     | Mineral; Im halbgebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam                    |
| Mehlbehandlungsmittel | Ascorbinsäure  | E300     | Reis- bzw. Weizenstärke;<br>Im halbgebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam |
| Mehlbehandlungsmittel | Enzyme (Amylasen, Xylanasen)   | -        | Mikroorganismen; Im halbgebackenen Produkt technologisch nicht mehr wirksam            |

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

| Zutaten:   |
|--|
| WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Jodsalz, getrockneter ROGGENSAUERTEIG, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Traubenzucker, WEIZENMALZMEHL, Maltodextrin, SÜSSMOLKENPULVER, WEIZENGLUTEN, Stärke, Sonnenblumenöl, Speisesalz.<br>Das Produkt kann Spuren von Soja 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 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"/>            | Süßmolkenpulver  |
| <b>Laktose</b> und daraus hergestellte Produkte   | X  | X                         | <input type="checkbox"/>               | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | Süßmolkenpulver  |
| <b>Hühnerei, Eier</b> und daraus hergestellte Produkte  | X  | X                         | <input type="checkbox"/>               | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |  |
| <b>Sojaprotein, Sojabohnen, Sojalecithine</b> und daraus hergestellte Produkte  | X  | X                         | <input checked="" type="checkbox"/>    | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | Kann Spuren enthalten                                      |
| <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, Weizenmalzmehl, Weizengluten       |
| <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 type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |  |
| <b>Kakao</b>  | X  |                           | <input type="checkbox"/>               | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |  |
| <b>Hülsenfrüchte</b>  | X  |                           | <input type="checkbox"/>               | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | Guarkernmehl   |
| <b>Nüsse, Schalenfrüchte</b> 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"/> |  |
| <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 checked="" type="checkbox"/>    | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | Kann Spuren enthalten                                      |
| <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 type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |  |
| <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 type="checkbox"/> ISO 9001 | <input checked="" type="checkbox"/> BRC | <input checked="" type="checkbox"/> IFS | <input type="checkbox"/> Sonstige<br>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:                                | 1078 kJ  | *Energie:                                     | 1078 kJ  |
| *Energie:                                | 258 kcal | *Energie:                                     | 258 kcal |
| *Fett:                                   | 1,7 g    | *Fett:  | 1,7 g    |
| davon *gesättigte Fettsäuren:            | 0,5 g    | davon *gesättigte Fettsäuren:                 | 0,5 g    |
| ungesättigte Fettsäuren:                 | g        | ungesättigte Fettsäuren:                      | g        |
| mehrfach ungesättigte Fettsäuren:        | g        | mehrfach ungesättigte Fettsäuren:             | g        |
| *Kohlenhydrate in g:                     | 50,1 g   | *Kohlenhydrate in g:                          | 50,1 g   |
| davon: *Zucker:                          | 2,8 g    | davon: *Zucker:                               | 2,8 g    |
| mehrwertige Alkohole:                    | g        | mehrwertige Alkohole:                         | g        |
| Stärke:                                  | g        | Stärke:                                       | g        |
| Ballaststoffe:                           | 3,6 g    | Ballaststoffe:                                | 3,6 g    |
| *Eiweiß:                                 | 8,0 g    | *Eiweiß:                                      | 8,0 g    |
| *Salz:                                   | 1,4 g    | *Salz:  | 1,4 g    |

#### \*Pflichtangaben

Werte sind berechnet: Grundlage: Angaben lt. Rohstoffspezifikationen

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.%?

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.: 20575 Kaiserbrötchen 03-141

### 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          | 65       | 68               | 62                |
| Länge             | mm         | -        | -                | -                 |
| Breite            | mm         | -        | -                | -                 |
| Höhe              | mm         | 40       | 45               | 35                |
| Durchmesser       | mm         | 105      | 110              | 100               |

| Parameter  | Maßeinheit | Gewicht | Geschätzter Backverlust |
|--|------------|---------|-------------------------|
| FB-Produktgewicht bei Zubereitung laut Backanleitung | g          | Ca. 62* | 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    |   |          | 100   | 1 000    |                                    |                  |
| präsumtive Bacillus Cereus        | KbE / g    |   |          | 100   | 1 000    |                                    |                  |
| E. Coli                           | KbE / g    |   |          | 100   | 1000     |                                    |                  |
| Schimmelpilze                     | KbE / g    |   |          | 10 000                                      | -        |                                    |                  |
| 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 $\leq 2$ 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: 27.02.2014

