

## Salzstangerl

### 1 Allgemeine Angaben

Artikelnummer	750021
Bezeichnung gemäß LMIV und LMKV	Weizenkleingebäck, gegarter Teigling, tiefgefroren, mit separat beigelegter Hagelsalz-Kümmel-Mischung, tiefgefroren
Produktionsland	Österreich
Adresse Inverkehrbringer	Hiestand Austria GmbH, IZ Nö-Süd, Straße 3, Obj. 74 A-2351 Wiener Neudorf

- Neue Spezifikation
- Ersatz für die Spezifikation vom: 01.07.2011

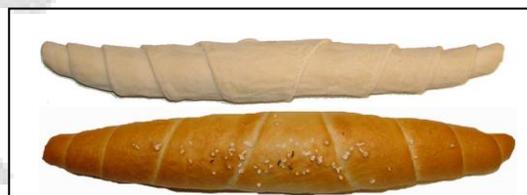
### 2 Label – Logo



### 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	Längliches Weizenkleingebäck, in Stangerlform, Wicklungen sichtbar, gegarter Teigling, tiefgefroren, 60 Stück à 80g, mit einem beigelegten Beutel Hagelsalz-Kümmel-Mischung (500g), tiefgefroren
Verwendungszweck	Convenienceprodukt zum Aufbacken
Zielgruppe	Erwachsene und Kinder ohne Einschränkung

Sensorische Merkmale	Beschreibung – Produkt (TG, GTG, HB)
Aussehen / Farbe	Weißlich-gelbes, längliches Weizenkleingebäck, in Stangerlform, Wicklungen sichtbar. Zusätzlich beigelegter Beutel Hagelsalz-Kümmel-Mischung.
Geruch	Arttypisch nach Teigling, kein Fremdgeruch
Fremdkörper	Keine
Sensorische Merkmale	Beschreibung – nach Backanleitung gebackenes verzehrfähiges Produkt (FB)
Aussehen / Konsistenz	Goldbraunes, längliches Weizengebäck, in Stangerlform, Wicklungen sichtbar, ggf. mit Salz-Kümmel-Mischung bestreut, knusprige Kruste, weiche, fein- bis mittelporige Krume
Geruch	Arttypisch nach frischem Weizengebäck, frisch, kein Fremdgeruch
Geschmack	Arttypisch nach frischem Weizengebäck, ggf. nach Salz und Kümmel, 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:	64
	Lagen pro Palette:	8
	Karton pro Lage:	8
	Palettenhöhe inkl. Europalette [mm]:	1590
	Brutto-Gesamtgewicht Palette inkl. Palette [kg]:	Ca. 385
<b>Karton:</b>	Außenabmaße L x B x H [mm]:	390 x 290 x 180
	Gewicht [g]:	290
	Stückzahl im Karton [St]:	60
	Nettogewicht Kartoninhalt [g]:	4800 (Weizenkleingebäck) + 500 (Salz-Kümmel-Mischung) = 5300
	Material:	Wellpappe
<b>Innenbeutel:</b>	Abmaße [mm]:	Ca. 740 x 600
	Gewicht pro Innenbeutel [g]:	Ca. 30
	Material:	PE
	Anzahl der Innenbeutel im Karton:	1
	Innenbeutel verschlossen:	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
	Verschlussart/- mittel (verschweißt, Kunststoff-, Metall-Clip etc.)	Verschweißt
<b>Salz-Kümmel-Mischungs-Beutel:</b>	Abmaße [mm]:	Ca. 145 x 335
	Gewicht pro Beutel [g]:	0,5
	Anzahl der Beutel im Karton:	1
	Material:	PE
<b>Gesamtgewicht Verpackung:</b>	Karton + Innenbeutel + Mischungsbeutel [g]:	320,5

<b>Kennzeichnung Karton:</b>	Entsprechend der Anforderungen der <b>Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)</b> und <b>Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV)</b> , der <b>Fertigverpackungsverordnung (FPVO)</b> sowie der <b>Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV)</b> :	
	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Produktbezeichnung</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>EAN 128</b> (Nr. bitte eintragen: 9120006651448) <input checked="" type="checkbox"/> <b>MHD</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Chargen-Nr.</b> <input type="checkbox"/> <b>Bestell-Nr. Kunde</b> <input type="checkbox"/> <b>EG-Kontroll-Nr.</b> <input type="checkbox"/> <b>Herkunftsland</b>
<b>Kennzeichnung Innenbeutel:</b>	<input type="checkbox"/> <b>Artikelnummer</b> <input type="checkbox"/> <b>MHD</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Keine</b>	<input type="checkbox"/> <b>Chargen-Nr.</b> <input type="checkbox"/> <b>Sonstiges (wenn ja, was?):</b>
<b>Kennzeichnung Salz-Kümmel-Mischungs-Beutel:</b>	<input type="checkbox"/> <b>Artikelnummer</b> <input type="checkbox"/> <b>MHD</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Keine</b>	<input type="checkbox"/> <b>Chargen-Nr.</b> <input type="checkbox"/> <b>Sonstiges (wenn ja, was?):</b>

### 3.4 Produkthandling

<b>Transport- und Lagerbedingungen:</b>		-18°C Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!	
<b>Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum:</b> (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)		6 Monate	
<b>Empfehlung zur Haltbarkeit nach dem Zubereiten/ nach dem Auftauen:</b>		24 Std.	<input checked="" type="checkbox"/> bei Raumtemperatur <input type="checkbox"/> bei °C
Bemerkung: je nach Verpackung unterschiedlich			
<b>Datierungstyp:</b>		Bei -18°C mindestens haltbar bis: TT.MM.JJJJ	
<b>Produkthandling:</b> (Auftau- / 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 checked="" type="checkbox"/> viel (0,8-1l) <input type="checkbox"/> wenig	<input type="checkbox"/> ohne
	Backzeit (im vorgeheizten Ofen):	ca. 14-16 Min.	
	Vorheiztemperatur des Ofens:	145°C	145°C
	Backtemperatur:	Umluft: 180 - 185°C	Backofen: 180 - 185°C
	Zug:	<input type="checkbox"/> offen	<input checked="" type="checkbox"/> geschlossen
	Sonstiges:	Bemerkung: Wir empfehlen den Zug 3 Minuten vor Ende der Backzeit zu öffnen. Die Backzeit ist abhängig vom gewünschten Bräunungsgrad und Ofentyp.	

#### Alternativ:

Backabschnitt	min	°C	Schwaden	Schieber	Umwälzer	Dunstoffang
Auftauen	06:00	145	0.50 L	0%	0	0
2. Phase	01:30	150	0.30 L	0%	0	0
3. Phase	01:30	180	0.30 L	0%	9	0
4. Phase	10:00	190	0.30 L	0%	9	0
5. Phase	07:00	198	0.00 L	100%	9	9
6. Phase	00:00	0	0.00 L	0%	0	0
7. Phase	00:00	0	0.00 L	0%	0	0
8. Phase	00:00	0	0.00 L	0%	0	0
Gesamt:	26:00:00		1.30 L			

### 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	
Backmittel	Weizenmehl, Weizenmalzmehl, Weizenfasern, Weizengluten, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine), Stabilisatoren (Guarkernmehl, Xanthan), Zucker, Säureregulator Calciumphosphate, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure
Speisesalz	Trennmittel Natriumferrocyanid
Hefe	
Sonnenblumenöl	
Dekor:	Hagelsalz Kümmel

#### 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 Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	E472e	Raps-, Soja-, Palmfett
Emulgator	Lecithine	E322	Raps
Stabilisator	Guarkernmehl	E412	Asien
Stabilisator	Xanthan	E415	
Trennmittel	Natriumferrocyanid	E535	Im GTG-Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Mehlbehandlungsmittel	Ascorbinsäure	E300	
Säureregulator	Calciumphosphate	E341	

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

<b>Zutaten:</b>
WEIZENMEHL (enthält Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure), Wasser, Backmittel [WEIZENMEHL, WEIZENMALZMEHL, WEIZENFASERN, WEIZENGLUTEN, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine), Stabilisatoren (Guarkernmehl, Xanthan), Zucker, Säureregulator Calciumphosphate, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure], Speisesalz, Hefe, Sonnenblumenöl. Dekor: Hagelsalz, Kümmel.
Das Produkt kann Spuren von Ei, Soja, Milch, Sesam und Lupinen 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
<b>Laktose</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
<b>Hühnerei, Eier</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
<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, Weizenmalzmehl, Weizenfasern, 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
<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 checked="" type="checkbox"/> Sonstige wenn ja, welche? Bio	

### 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:	kj	*Energie:	1002 kj
*Energie:	kcal	*Energie:	237 kcal
*Fett:	g	*Fett:	1,6 g
davon *gesättigte Fettsäuren:	g	davon *gesättigte Fettsäuren:	0,3 g
ungesättigte Fettsäuren:	g	ungesättigte Fettsäuren:	g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g	mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g
*Kohlenhydrate in g:	g	*Kohlenhydrate in g:	45,7 g
davon: *Zucker:	g	davon: *Zucker:	0,3 g
mehrwertige Alkohole:	g	mehrwertige Alkohole:	g
Stärke:	g	Stärke:	g
Ballaststoffe:	g	Ballaststoffe:	3,0 g
*Eiweiß:	g	*Eiweiß:	8,4 g
*Salz:	g	*Salz:	1,38 g (ohne Bestreuung)

#### \*Pflichtangaben

Werte sind berechnet: Grundlage: Rohstoffspezifikationen

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

Diese Produktspezifikation unterliegt keinem aktiven Änderungsdienst.

Artikel-Nr.: 750021 Salzstangerl 00.6-305

### 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	80	95	79
Länge	mm	300	330	280
Breite	mm	25	30	20
Höhe	mm	25	30	20
Durchmesser	mm	-	-	-

Parameter	Maßeinheit	Gewicht	Geschätzter Backverlust
FB-Produktgewicht bei Zubereitung laut Backanleitung	g	Ca. 68g*	Ca. 15%*

\*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 $\leq 2$ 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: 16.01.2013**

