

Sacherschnitte geschnitten

1 Allgemeine Angaben

Artikelnummer	810413
Bezeichnung gemäß LMIV und LMKV	Dunkler Rührkuchen mit Marillenfülle und Kakaodekor, fertig gebacken, tiefgefroren
Produktionsland	Polen
Adresse Inverkehrbringer	HIESTAND AUSTRIA GMBH Industriezentrum NÖ-Süd, Straße 3, Obj. 74 A-2351 Wiener Neudorf

- Neue Spezifikation
- Ersatz für die Spezifikation vom: 04.11.2009

2 Label – Logo



3 Produktbeschreibung

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

Convenience-Grad
<input type="checkbox"/> TG Produkt (ungegarter Teigling)
<input 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)



Serviervorschlag

Kurze Produktbeschreibung	Dunkler Rührkuchen mit Marillenfülle, mit Kakaodekor, fertig gebacken, tiefgefroren, vorgeschnitten (à 16 Stück), 2 Platten à 2100g, fertig gebacken, tiefgefroren
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	Rechteckiger dunkler Rührkuchen mit Marillenmarmelade und Kakaodekor, saftiger Teig, weiche Marillenmarmelade
Geruch	Arttypisch nach Kakao und Marillenmarmelade, kein Fremdgeruch
Geschmack	Arttypisch nach Rührkuchen, Kakao und Marillenmarmelade, kein Fremdgeschmack
Fremdkörper	Keine

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung dieser Werte:

Ja

Nein

3.2 Verkaufsargumente / Werblicher Text

Schokokuchen mit Marillenfülle, mit kakaohaltiger Fettglasur, fertig gebacken, tiefgefroren

3.3 Verpackungsdaten und Abmessungen

Palette:	Karton pro Palette:	80
	Lagen pro Palette:	10
	Karton pro Lage:	8
	Palettenhöhe inkl. Europalette [mm]:	1260
	Brutto-Gesamtgewicht Palette inkl. Palette [kg]:	Ca. 400
Karton:	Außenabmaße L x B x H [mm]:	385 x 300 x 111
	Gewicht [g]:	300
	Stückzahl im Karton [St]:	2
	Nettogewicht Kartoninhalt [g]:	4200
	Material:	Karton
Innenbeutel:	Abmaße [mm]:	375 x 287 x 45
	Gewicht pro Innenbeutel [g]:	2,5
	Material:	PE-Folie
	Anzahl der Innenbeutel im Karton:	2
	Innenbeutel verschlossen:	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
	Verschlussart/- mittel (verschweißt, Kunststoff-, Metall-Clip etc.)	Verschweißt
Tray:	Abmaße [mm]:	45 x 375 x 290
	Gewicht pro Tray [g]:	90
	Material:	Pappe weiß
	Anzahl Tray pro Karton:	2
Gesamtgewicht Verpackung:	Karton + Innenbeutel + Tray [g]:	485

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: (01)5907176716863(15)MHD(10) Lotnummer) <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 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)		12 Monate	
Empfehlung zur Haltbarkeit nach dem Zubereiten/ nach dem Auftauen:		48-72 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:	70-90 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
Marillenfülle	22%	45% Marillen, Zucker, Glukose-Fruktose Sirup (Mais/Weizen), Gelmittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, Säureregulator Natriumcitrate, Aroma
Zucker		
Vollei		Frisch
Glasur	9%	Zucker, pflanzliche Öle und Fette teilweise gehärtet (Palm, Sonnenblume), fettarmer Kakao, Haselnüsse, Emulgator Lecithine (Raps), Aromen
Weizenmehl		
Wasser		
Margarine		pflanzliche Öle (Palm, Raps, Kokos), Palmöl teilweise gehärtet, Wasser, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine), Säureregulator Citronensäure, Farbstoff Annatto
Persipanmasse		Zucker, Aprikosenkerne, Wasser, Konservierungsstoff Sorbinsäure, Hühnereieweißpulver, Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl
Weizenstärke		
Fettarmer Kakao		
Modifizierte Stärke		Acetyliertes Distärkephosphat (Kartoffel)
Volleipulver		
Backtriebmittel		Diphosphate, Natriumcarbonate
Süßmolkenpulver		
Speisesalz		
Emulgatoren		Natriumstearoyl-2-lactylat, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
Aromen		

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 type="checkbox"/> Ja, Methode/Zertifizierung: <input checked="" 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
Backtriebmittel	Diphosphate	E450	Im FB-Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Backtriebmittel	Natriumcarbonate	E500	Im FB-Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Emulgator	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	E471	Palmöl
Emulgator	Natriumstearoyl-2-lactylat	E481	Palmöl
Emulgator	Lecithine	E322	Raps
Geliermittel	Pektin	E440	Apfel
Konservierungsstoff	Sorbinsäure	E200	Im FB-Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Modifizierte Stärke	Acetyliertes Distärkephosphat	E1414	Kartoffel
Säuerungsmittel	Citronensäure	E330	
Säureregulator	Natriumcitrate	E331	Im FB-Produkt technologisch nicht mehr wirksam
Säureregulator	Citronensäure	E330	
Verdickungsmittel	Johannisbrotkernmehl	E410	
Farbstoff	Annato	E160b	Im FB-Produkt technologisch nicht mehr wirksam

4.3 Deklaration der Zutaten (wie auf dem Etikett)

Zutaten:
<p>22% Marillenfülle (Marillen, Zucker, Glukose-Fruktose Sirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, Aroma), Zucker, VOLLEI, 9% Glasur (Zucker, pflanzliche Öle und Fette teilweise gehärtet (Palm, Sonnenblume), fettarmer Kakao, HASELNÜSSE, Emulgator Lecithine, Aromen), WEIZENMEHL, Wasser, Margarine (pflanzliche Öle (Palm, Raps, Kokos), Palmöl teilweise gehärtet, Wasser, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine), Säureregulator Citronensäure, Persipanmasse (Zucker, Aprikosenkerne, Wasser, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl), WEIZENSTÄRKE, fettarmer Kakao, modifizierte Stärke, VOLLEIPULVER, SÜSSMOLKENPULVER, Speisesalz, Emulgatoren (Natriumstearoyl-2-lactylat, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Aromen.</p> <p>Das Produkt kann Spuren von Sesam, Soja und Lupinen 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"/>	Süßmolkenpulver
Laktose und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Süßmolkenpulver
Hühnerei, Eier und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vollei, Hühnereierweißpulver, Volleipulver
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, 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Kakao	X		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fettarmer Kakao
Hülsenfrüchte	X		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Johannisbrotkernmehl
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"/>	Haselnüsse
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 Lupinerzeugnisse 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	- 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 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:	kJ	*Energie:	1543 kJ
*Energie:	kcal	*Energie:	369 kcal
*Fett:	g	*Fett:	13,1 g
davon *gesättigte Fettsäuren:	g	davon *gesättigte Fettsäuren:	5,3 g
ungesättigte Fettsäuren:	g	ungesättigte Fettsäuren:	g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g	mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g
*Kohlenhydrate in g:	g	*Kohlenhydrate in g:	56,3 g
davon: *Zucker:	g	davon: *Zucker:	43,1 g
mehrwertige Alkohole:	g	mehrwertige Alkohole:	g
Stärke:	g	Stärke:	g
Ballaststoffe:	g	Ballaststoffe:	1,3 g
*Eiweiß:	g	*Eiweiß:	5,3 g
*Salz:	g	*Salz:	0,3 g

*Pflichtangaben

Werte sind berechnet: Grundlage: Nährwerttabelle

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.%? k.A.

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.: 810413 Sacherschnitte 01-306

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	2100	2131,5	2068,5
Länge	mm	375	-	-
Breite	mm	290	-	-
Höhe	mm	45	50	40
Durchmesser	mm	-	-	-

Parameter	Maßeinheit	Sollwert	Oberer Grenzwert	Unterer Grenzwert
Gewicht pro Stück	g	131	140	105
Länge	mm	90	95	80
Breite	mm	70	75	60
Höhe	mm	45	50	30
Durchmesser	mm	-	-	-

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 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: < 1g		

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

