

XL Vanilla-Gipfel

1 Allgemeine Angaben

Artikelnummer	22413
Bezeichnung gemäß LMIV und LMKV	Butter-Croissant mit 20% Creme mit Vanillegeschmack, gegarter Teigling, tiefgefroren
Produktionsland	Deutschland
Adresse Inverkehrbringer	Hiestand & Suhr Handels- und Logistik GmbH, Auf der Haid 1, 79235 Vogtsburg-Achkarren

- Neue Spezifikation
- Ersatz für die Spezifikation vom: 28.06.2012

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	Ungebogenes Butter-Croissant gefüllt mit 20% Creme mit Vanillegeschmack, gegarter Teigling, tiefgefroren; 48 Stück à 110g
Verwendungszweck	Convenience-Produkt zum Aufbacken
Zielgruppe	Erwachsene und Kinder ohne Einschränkung

Sensorische Merkmale	Beschreibung – Produkt (TG, GTG, HB)
Aussehen / Farbe	Elfenbeinfarbiger, ungebogener Butter-Croissant-Teigling, gefüllt mit einer gelben Creme mit Vanillegeschmack
Geruch	Arttypisch, nach Teig und Vanille, kein Fremdgeruch
Fremdkörper	Keine, soweit technisch vermeidbar
Sensorische Merkmale	Beschreibung – nach Backanleitung gebackenes verzehrfähiges Produkt (FB)
Aussehen / Konsistenz	Goldbraun gebackenes, locker-luftiges ungebogenes Croissant in gerader Form mit einer gelben, cremigen Füllung mit Vanillegeschmack
Geruch	Arttypisch, nach frischem Butter-Croissant und Vanille, kein Fremdgeruch
Geschmack	Arttypisch, nach frischem Butter-Croissant und Vanille, kein Fremdgeschmack
Fremdkörper	Keine, soweit technisch vermeidbar

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung dieser Werte:

Ja

Nein

3.2 Verkaufsargumente / Werblicher Text

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Das leckere Buttercroissant – Creme mit feinem Vanille-Geschmack. ➤ Für den süßen Hunger zwischendurch. ➤ Luftig, leichter Gipfelteig

3.3 Verpackungsdaten und Abmessungen

Palette:	Karton pro Palette:	64	
	Lagen pro Palette:	8	
	Karton pro Lage:	8	
	Palettenhöhe inkl. Europalette [mm]:	1846	
	Brutto-Gesamtgewicht Palette inkl. Palette [kg]:	Ca. 391	
Karton:	Außenabmaße L x B x H [mm]:	396 x 296 x 212	
	Gewicht [g]:	399	
	Stückzahl im Karton [St]:	48	
	Nettogewicht Kartoninhalt [g]:	5280	
	Material:	Wellpappkarton	
Innenbeutel:	Abmaße [mm]:	680 x 400	
	Gewicht pro Innenbeutel [g]:	17,5	
	Material:	HDPE	
	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	
Gesamtgewicht Verpackung:	Karton + Innenbeutel [g]:	434	

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: 4031072224137) <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 checked="" type="checkbox"/> Sonstiges (wenn ja, was?): Fertigungsauftragsnummer

3.4 Produkthandling

Transport- und Lagerbedingungen:		-18°C Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!	
Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum: (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)		10 Monate	
Empfehlung zur Haltbarkeit nach dem Zubereiten/ nach dem Auftauen:		3 Stunden	<input checked="" type="checkbox"/> bei Raumtemperatur <input type="checkbox"/> bei °C
Datierungstyp:		Bei -18°C mindestens haltbar bis: TT.MM.JJ	
Produkthandling: (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 <input type="checkbox"/> wenig	<input type="checkbox"/> ohne
	Backzeit (im vorgeheizten Ofen):	ca. 20 Min.	
	Vorheiztemperatur des Ofens:	200-210°C	200-210°C
	Backtemperatur:	Umluft: 170-190°C	Backofen: 190-210°C
	Zug:	<input type="checkbox"/> offen <input checked="" type="checkbox"/> geschlossen	
	Sonstiges:	Bemerkung: Wir empfehlen den Zug nach 10 Minuten zu öffnen. Die Backzeit ist abhängig vom gewünschten Bräunungsgrad und Ofentyp.	

Hiestand

SWISS GOURMET BAKERY



SUHR

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
Weizenmehl		
Wasser		
Butter	13	
Zucker		
Pasteurisiertes Vollei		
Hefe		
Modifizierte Stärke		Acetyliertes Distärkephosphat (Kartoffel)
Vollmilchpulver		
Reismehl		
Weizengluten		
Speisesalz		
Vanillinzucker	0,3	Zucker, Vanillin, Vanille, Vanilleextrakt
Pflanzliche Öle		Raps, Sonnenblume, Palm
Süßmolkenpulver		
Laktose		
Emulgatoren		Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
Stabilisatoren		Carboxymethylcellulose, Xanthan
Hühnereieiweißpulver		
Verdickungsmittel		Natriumalginat
Traubenzucker		k.A.
Magermilchpulver		
Glukosesirup		k.A.
Mehlbehandlungsmittel		Ascorbinsäure (Enzyme (Amylasen, Xylanasen, Transglutaminasen))
Natürliches Aroma		
Milchprotein		
Farbstoffe		Carotine, Riboflavin
Pflanzenfasern		Weizen, Citrus

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 type="checkbox"/> Ja <input checked="" 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
Emulgator	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	E471	Pflanzlich
Emulgator	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	E472e	Pflanzlich
Modifizierte Stärke	Acetyliertes Distärkephosphat	E1414	Kartoffel
Verdickungsmittel	Natriumalginat	E401	
Stabilisator	Carboxymethylcellulose	E466	
Stabilisator	Xanthan	E415	
Farbstoff	Carotine	E160a	
Farbstoff	Riboflavin	E101	
Mehlbehandlungsmittel	Ascorbinsäure	E300	
Mehlbehandlungsmittel	Enzyme (Amylasen, Xylanasen, Transglutaminasen)	-	

4.3 Deklaration der Zutaten (wie auf dem Etikett)

Zutaten:
WEIZENMEHL, Wasser, 13% BUTTER, Zucker, PASTEURISIERTES VOLLEI, Hefe, modifizierte Stärke, VOLLMILCHPULVER, Reismehl, WEIZENGLUTEN, Speisesalz, Vanillinzucker, pflanzliche Öle (Sonnenblumen, Raps, Palm), SÜSSMOLKENPULVER, LAKTOSE, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Stabilisatoren (Carboxymethylcellulose, Xanthan), HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Verdickungsmittel Natriumalginat, Traubenzucker, MAGERMILCHPULVER, Glukosesirup, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme (Amylasen, Xylanasen, Transglutaminasen)), natürliches Aroma, MILCHPROTEIN, Farbstoffe (Carotine, Riboflavin), Pflanzenfasern (enthalten WEIZEN)
Das Produkt kann Spuren von Schalenfrüchten, Sesam, Lupinen und Soja 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	E160a, E101
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"/>	Vollmilchpulver, Süßmolkenpulver, Milchprotein, Butter, Laktose, Magermilchpulver
Laktose und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vollmilchpulver, Süßmolkenpulver, Milchprotein, Butter, Laktose, Magermilchpulver
Hühnerei, Eier und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pasteurisiertes Vollei, Hühnereieweißpulver
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, Weizengluten, Weizenfaser
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
Kakao	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Hülsenfrüchte	X		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
Nüsse, Schalenfrüchte wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Kaschunuss, Walnuss, Pistazie und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesam, Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
Glutamate (E620 bis E625)	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sulfite (E220 bis E228) Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10 mg/kg bzw. 10 ml/l übersteigen und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Koriander	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Karotten	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupine und Lupinenerzeugnisse und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input 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	<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 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:	1150 kJ	*Energie:	1251 kJ
*Energie:	274 kcal	*Energie:	298 kcal
*Fett:	12,2 g	*Fett:	13,2 g
davon *gesättigte Fettsäuren:	7,0 g	davon *gesättigte Fettsäuren:	7,6 g
ungesättigte Fettsäuren:	g	ungesättigte Fettsäuren:	g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g	mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g
*Kohlenhydrate:	37,2 g	*Kohlenhydrate:	40,4 g
davon: *Zucker:	7,0 g	davon: *Zucker:	7,6 g
mehrwertige Alkohole:	g	mehrwertige Alkohole:	g
Stärke:	g	Stärke:	g
Ballaststoffe:	2,0 g	Ballaststoffe:	2,2 g
*Eiweiß:	5,9 g	*Eiweiß:	6,4 g
*Salz:	0,84 g	*Salz:	0,91 g

*Pflichtangaben

Werte sind berechnet: Grundlage: BLS_OSPDM

Werte sind analytisch bestimmt: Grundlage:

Ist das Produkt vegetarisch / ovo-lacto-vegetarisch?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Keine Zutaten tierischer Herkunft außer Milch, Milchbestandteile, Eier, Eibestandteile, Honig		
Ist das Produkt ovo-vegetarisch / ovo-vegetabil?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Keine Zutaten tierischer Herkunft außer Eier, Eibestandteile und Honig		
Ist das Produkt lacto-vegetarisch / lacto-vegetabil?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Keine Zutaten tierischer Herkunft außer Milch, Milchbestandteile, Honig		
Ist das Produkt vegan / vegetabil?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Keine Zutaten tierischer Herkunft		
Werden Trägerstoffe auf tierischer Basis verwendet (z.B. für Aromen)?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Ist in dem Produkt Alkohol bzw. auch nicht deklarationspflichtiger Alkohol enthalten?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Wenn ja, wie viel vol.%?		
Ist das Produkt für folgende Ernährungsweisen geeignet?		
Halal – wenn ja, bitte das entsprechende aktuelle Zertifikat beifügen.	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Koscher – wenn ja, bitte das entsprechende aktuelle Zertifikat beifügen.	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> 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	n.d.	106
Länge	mm	155	170	140
Breite	mm	65	70	60
Höhe	mm	40	45	35
Durchmesser	mm	-	-	-

n.d. = nicht definiert

Parameter	Maßeinheit	Gewicht	Geschätzter Backverlust
FB-Produktgewicht bei Zubereitung laut Backanleitung	g	Ca. 101*	Ca. 8%*

*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 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: 15.11.2013