

Nuss-Nougatcreme-Gipfel

1. Allgemeine Angaben

Artikelnummer	10225
Bezeichnung gemäß LMIV und LMKV	Butter-Croissant mit Nuss-Nougatcreme, gegarter Teigling, tiefgefroren
Produktionsland	D
Adresse Inverkehrbringer	Hiestand & Suhr Handels- und Logistik GmbH, Auf der Haid 1, 79235 Vogtsburg-Achkarren

- Neue Spezifikation
 Ersatz für die Spezifikation vom: 04.06.2009

2. Label - Logo



3. Produktbeschreibung

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

Convenience-Grad
<input type="checkbox"/> TG Produkt (ungegarter Teigling)
<input 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 Nuss-Nougatcreme und dekoriert mit fein geriebenen Haselnüssen, gegarter Teigling, tiefgefroren; 60 Stück á 100g
Verwendungszweck:	Convenience Produkt zum Aufbacken
Zielgruppe:	Erwachsene und Kinder ohne Einschränkung

Sensorische Merkmale	Beschreibung – Produkt (TG, GTG, HB)
Aussehen / Farbe	Elfenbeinfarbiger, ungebogener Croissant-Teigling, im Inneren Nuss-Nougatcreme, dekoriert mit fein geriebenen Haselnüssen
Geruch	Arttypisch nach frischer Hefe und Butter, kein Fremdgeruch
Fremdkörper	Keine
Sensorische Merkmale	Beschreibung – nach Backanleitung gebackenes verzehrfähiges Produkt (FB)
Aussehen / Konsistenz	Goldgelb gebackenes, locker-luftiges ungebogenes Butter-Croissant mit Haselnussdekor. Im Inneren cremige Nuss-Nougatcreme Füllung.
Geruch	Arttypisch, nach frischem Gebäck und Nougat, kein Fremdgeruch
Geschmack	Arttypisch, frischer Buttergeschmack, süße Nuss-Nougatcreme und Haselnüsse, kein Fremdgeschmack
Fremdkörper	Keine

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung dieser Werte:

Ja

Nein

3.2. Verkaufsargumente / Werblicher Text

Original HIESTAND Butter-Gipfel-Teig, im Inneren leckere Nuss-Nougatcreme, verfeinert mit Haselnüssen. Dekoriert mit Haselnüssen.

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. 437
Karton:	Außenabmaße L x B x H [mm]:	396 x 296 x 212
	Gewicht [g]:	399
	Stückzahl im Karton [St]:	60
	Nettogewicht Kartoninhalt [g]:	6000
	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: 4021143104895) <input checked="" type="checkbox"/> MHD	<input checked="" type="checkbox"/> Chargen-Nr. <input type="checkbox"/> Bestell-Nr. Kunde <input type="checkbox"/> EG-Kontroll-Nr. <input checked="" type="checkbox"/> Herkunftsland
Kennzeichnung Innenbeutel:	<input checked="" type="checkbox"/> Artikelnummer <input checked="" type="checkbox"/> MHD <input type="checkbox"/> Keine	<input checked="" 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:		3 Stunden	<input checked="" type="checkbox"/> bei Raumtemperatur <input checked="" type="checkbox"/> bei 20°C Temperatur
		Bemerkung: -	
Datierungstyp:		Bei -18°C mindestens haltbar bis: TT.MM.JJJJ	
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. 18 Min.	
	Vorheiztemperatur des Ofens:	200°C	200°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.	

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		
Nuss-Nougatcreme	21	Zucker, pflanzliches Fett (Palm), pflanzliches Öl (Raps), Haselnüsse, fettarmer Kakao, Vollmilchpulver, Emulgator Sojalecithine
Wasser		
Butter	12	
Haselnüsse		Dekor
Zucker		
Pasteurisiertes Vollei		Aus Freilandhaltung
Hefe		
Backmittel		Weizengluten, Weizenstärke, Traubenzucker (k.A.), Maisquellmehl, Weizenquellmehl, Weizenmalzmehl, Hefe, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen))
Speisesalz		
Vollmilchpulver		

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 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	Lecithine	E322	Soja
Mehlbehandlungsmittel	Ascorbinsäure	E300	
Mehlbehandlungsmittel	Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen)	-	

4.3 Deklaration der Zutaten (wie auf dem Etikett)

Zutaten:
<p>WEIZENMEHL, 21% Nuss-Nougatcreme [Zucker, Palmfett, Rapsöl, HASELNÜSSE, fettarmer Kakao, VOLLMILCHPULVER, Emulgator SOJALECITHINE], Wasser, 12% BUTTER, HASELNÜSSE, Zucker, pasteurisiertes VOLLEI*, Hefe, Backmittel [WEIZENGLUTEN, WEIZENSTÄRKE, Traubenzucker, Maisquellmehl, WEIZENQUELLMEHL, WEIZENMALZMEHL, Hefe, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen))], Speisesalz, VOLLMILCHPULVER.</p> <p>* aus Freilandhaltung</p> <p>Das Produkt kann Spuren von anderen Schalenfrüchten, Sesam 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. ZZuV für unverpackte Lebensmittel:

Kategorie (Kennzeichnung Produktschild)	Ist im Produkt enthalten		E-Nummer
	ja	nein	
Farbstoff	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Konservierungsmittel	<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, Butter
Laktose und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vollmilchpulver, Butter
Hühnerei, Eier und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pasteurisiertes Vollei
Sojaprotein, Sojabohnen, Sojalecithine und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sojalecithine
Gluten, glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer, Kamut oder Hybridstämme davon und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenmehl, Weizengluten, Weizenquellmehl, Weizenstärke, Weizenmalzmehl
Rindfleisch	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schweinefleisch	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Huhn	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schalen- und Krustentiere und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weich- und Weichtiererzeugnisse und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mais	X		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Maisquellmehl
Kakao	X		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fettarmer Kakao
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Haselnüsse, kann Spuren von anderen Schalenfrüchten 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:	1531 kJ	*Energie:	1711 kJ
*Energie:	366 kcal	*Energie:	409 kcal
*Fett:	20 g	*Fett:	22,3 g
davon *gesättigte Fettsäuren:	9,6 g	davon *gesättigte Fettsäuren:	10,8 g
ungesättigte Fettsäuren:	g	ungesättigte Fettsäuren:	g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g	mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g
*Kohlenhydrate in g:	43,4 g	*Kohlenhydrate in g:	48,4 g
davon: *Zucker:	12,9 g	davon: *Zucker:	14,4 g
mehrwertige Alkohole:	g	mehrwertige Alkohole:	g
Stärke:	g	Stärke:	g
Ballaststoffe:	3,1 g	Ballaststoffe:	3,7 g
*Eiweiß:	6,4 g	*Eiweiß:	7,2 g
*Salz:	0,75 g	*Salz:	0,84 g

*Pflichtangaben

Werte sind berechnet: Grundlage: BLS OSPDM

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.

Art.Nr.: 10225 Nuss-Nougatcreme Gipfel 06-100

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	100	n.d.	96
Länge	mm	135	145	125
Breite	mm	60	65	55
Höhe	mm	37	40	34

n.d. = nicht definiert

Parameter	Maßeinheit	Gewicht	Geschätzter Backverlust
FB-Produktgewicht bei Zubereitung laut Backanleitung	g	Ca. 89*	Ca. 11%*

*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 \leq 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 Produkte, 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: 05.09.2012

