

Mini-Körnerbrötchen-Mix

1. Allgemeine Angaben

Artikelnummer	20470
Verkehrsbezeichnung gemäß LMKV	Mischung aus: Kaiserbrötchen mit Sesam, halbgebacken, tiefgefroren (1) Weizenbrötchen mit Sonnenblumenkernen, halbgebacken, tiefgefroren (2) Kaiserbrötchen mit Mohn, halbgebacken, tiefgefroren (3) Weizenbrötchen mit Kürbiskernen, halbgebacken, tiefgefroren (4) Mehrkornbrötchen, halbgebacken, tiefgefroren (5)
Produktionsland / Herkunft	Polen
Adresse Inverkehrbringer	Hiestand & Suhr Handels- und Logistik GmbH, Auf der Haid 1, 79235 Vogtsburg-Achkarren

- Neue Spezifikation
- Ersatz für die Spezifikation vom: 30.06.08

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 checked="" type="checkbox"/>	HB Produkt (halbgebacken)
<input type="checkbox"/>	FB Produkt (fertig gebacken)
<input type="checkbox"/>	Sonstiges



Kurze Produktbeschreibung:	Brötchenmix von 175 Stück, 35 Stück je Sorte à 40g, halbgebacken, tiefgefroren: (1) Mini Kaiserbrötchen mit Sesam (Kaiserbrötchen mit Sesam) (2) Mini Sonnenblumenbrötchen (Weizenbrötchen mit Sonnenblumenkernen) (3) Mini Kaiserbrötchen mit Mohn (Kaiserbrötchen mit Mohn) (4) Mini Kürbiskernbrötchen (Weizenbrötchen mit Kürbiskernen) (5) Mini Mehrkornbrötchen (Mehrkornbrötchen)
Verwendungszweck:	Convenienceprodukt zum Aufbacken
Zielgruppe:	Erwachsene und Kinder ohne Einschränkung

Sensorische Merkmale	Beschreibung – Produkt (TG, GTG, HB)
Aussehen / Farbe	Kaiserbrötchen mit Sesam: hellbeiges Brötchen, runde Form, mit Sesam als Dekor Weizenbrötchen mit Sonnenblumenkernen: hellbeiges Brötchen, viereckige Form, mit Sonnenblumenkernen als Dekor und im Teig Kaiserbrötchen mit Mohn: beiges Brötchen, runde Form, mit Mohn als Dekor Weizenbrötchen mit Kürbiskernen: hellbeiges Brötchen, viereckige Form, mit Kürbiskernen als Dekor und im Teig

	Mehrkornbrötchen: beiges Brötchen, viereckige Form, mit Sesam und Leinsamen als Dekor und Leinsamen in der Krume
Geruch	Kaiserbrötchen mit Sesam: typisch, frisch, leicht nach Sesam, kein Fremdgeruch Weizenbrötchen mit Sonnenblumenkernen: typisch, frisch, leicht nach Sonnenblumenkernen, kein Fremdgeruch Kaiserbrötchen mit Mohn: typisch, frisch, leicht nach Mohn, kein Fremdgeruch Weizenbrötchen mit Kürbiskernen: typisch, frisch, leicht nach Kürbiskernen, kein Fremdgeruch Mehrkornbrötchen: typisch, frisch, leicht nach Sesam und Leinsamen, kein Fremdgeruch
Fremdkörper	keine

Sensorische Merkmale	Beschreibung – nach Backanleitung gebackenes verzehrfähiges Produkt (FB)
Aussehen / Konsistenz	Kaiserbrötchen mit Sesam: goldbraunes Brötchen, runde Form, mit Sesam als Dekor, knusprige Kruste, luftige Krume Weizenbrötchen mit Sonnenblumenkernen: goldbraunes Brötchen, viereckige Form, mit Sonnenblumenkernen als Dekor und im Teig, knusprige Kruste, luftige Krume Kaiserbrötchen mit Mohn: goldbraunes Brötchen, runde Form, mit Mohn als Dekor, knusprige Kruste, luftige Krume Weizenbrötchen mit Kürbiskernen: goldbraunes Brötchen, viereckige Form, mit Kürbiskernen als Dekor und im Teig, knusprige Kruste, luftige Krume Mehrkornbrötchen: goldbraunes Brötchen, viereckige Form, mit Sesam und Leinsamen als Dekor und Leinsamen in der Krume, knusprige Kruste, luftige Krume
Geruch	Kaiserbrötchen mit Sesam: typisch, frisch, leicht nach Sesam, kein Fremdgeruch Weizenbrötchen mit Sonnenblumenkernen: typisch, frisch, leicht nach Sonnenblumenkernen, kein Fremdgeruch Kaiserbrötchen mit Mohn: typisch, frisch, leicht nach Mohn, kein Fremdgeruch Weizenbrötchen mit Kürbiskernen: typisch, frisch, leicht nach Kürbiskernen, kein Fremdgeruch Mehrkornbrötchen: typisch, frisch, leicht nach Sesam und Leinsamen, kein Fremdgeruch
Geschmack	Kaiserbrötchen mit Sesam: typisch, frisch, nach Sesam, kein Fremdgeschmack Weizenbrötchen mit Sonnenblumenkernen: typisch, frisch, nach Sonnenblumenkernen, kein Fremdgeschmack Kaiserbrötchen mit Mohn: typisch, frisch, nach Mohn, kein Fremdgeschmack Weizenbrötchen mit Kürbiskernen: typisch, frisch, nach Kürbiskernen, kein Fremdgeschmack Mehrkornbrötchen: typisch, frisch, leicht Sesam und Leinsamen, kein Fremdgeschmack

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung dieser Werte:

Ja

Nein

3.2 Verkaufsargumente / Werblicher Text

3.3 Verpackungsdaten und Abmessungen

Palette:	Karton pro Palette:	24
	Lagen pro Palette:	6
	Karton pro Lage:	4
	Palettenhöhe inkl. Europalette [mm]:	1938
	Brutto-Gesamtgewicht Palette [kg]:	211
Karton:	Außenabmaße L x B x H [mm]:	598x398x298
	Gewicht [g]:	677
	Stückzahl im Karton [St]:	175 (5 x 35 Stück)
	Nettogewicht Kartoninhalt [g]:	7000
	Material:	Wellpappe
Innenbeutel:	Abmaße [mm]:	Ca. 600 x 400
	Gewicht [g]:	100 (20g x 5)
	Material:	LDPE
Gesamtgewicht Verpackung:	Karton + Innenbeutel [g]:	777

Kennzeichnung Karton:	Entsprechend der Anforderungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV), der Fertigverpackungsverordnung (FPVO) sowie der Verordnungen über Tiefgekühlte Lebensmittel (TLMV):	
	<input checked="" type="checkbox"/> Produktbezeichnung <input checked="" type="checkbox"/> EAN 128 (Nr. bitte eintragen: 04031072204702) <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"/> Produktbezeichnung <input checked="" type="checkbox"/> MHD	<input type="checkbox"/> Chargen-Nr. <input type="checkbox"/> sonstiges (wenn ja, was? z.B. BIO):

3.4 Produkthandling

Transportbedingungen:	-18°C
Lagerbedingungen:	-18°C
	Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum: (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	12 Monate
Restlaufzeit:	--
Datierungstyp:	Mindesthaltbarkeitsdatum; TT.MM.JJJJ
Produkthandling: (Auftau- / Backanleitung)	Auftauen bei Raumtemperatur: min
	Antauzeit:
	Dampf: wenig
	Backzeit (im vorgeheizten Ofen): 8 min
	Backtemperatur: Umluft: 190-200°C Backofen: 200-210°C
	Zug: zu
	Sonstiges: Backzeiten und Temperaturen dienen zur Orientierung und können je nach Ofentyp variieren



4. Zusammensetzung und Deklaration

4.1 Zutatenliste (Angaben zur Herstellung der Deklaration gemäß LMKV)

Zutaten Kaiserbrötchen mit Sesam	%-Anteil	Teilkomponente von zusammengesetzten Zutaten / Zusatzstoffe und Allergene / spez. Verarbeitungsverfahren (z. B. pasteurisiert) / wichtige Bemerkungen
Weizenmehl		
Wasser		
Sesam	6,1	
Roggenmehl		
Hefe		
Salz		Nicht iodiert; Trennmittel Kaliumferrocyanid E536
Backmittel		Weizengluten, Glucose (Kartoffel), Zucker, Maismehl, Trockenhefe inaktiv, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure E300, Enzyme
Pflanzliches Öl		Raps
Maltose		
Milchfermente		

Zutaten Weizenbrötchen mit Sonnenblumenkernen	%-Anteil	Teilkomponente von zusammengesetzten Zutaten / Zusatzstoffe und Allergene / spez. Verarbeitungsverfahren (z. B. pasteurisiert) / wichtige Bemerkungen
Weizenmehl		
Wasser		
Sonnenblumenkerne	12,0	
Salz		Nicht iodiert; Trennmittel Kaliumferrocyanid E536
Hefe		
Backmittel		Weizengluten, Glucose (Kartoffel), Zucker, Maismehl, Trockenhefe inaktiv, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure E300, Enzyme
Gerstenmalzmehl		

Zutaten Kaiserbrötchen mit Mohn	%-Anteil	Teilkomponente von zusammengesetzten Zutaten / Zusatzstoffe und Allergene / spez. Verarbeitungsverfahren (z. B. pasteurisiert) / wichtige Bemerkungen
Weizenmehl		
Wasser		
Mohn	6,1	
Roggenmehl		
Hefe		
Salz		Nicht iodiert; Trennmittel Kaliumferrocyanid E536
Backmittel		Weizengluten, Glucose (Kartoffel), Zucker, Maismehl, Trockenhefe inaktiv, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure E300, Enzyme
Pflanzliches Öl		Raps
Maltose		
Milchfermente		

Zutaten Weizenbrötchen mit Kürbiskernen	%-Anteil	Teilkomponente von zusammengesetzten Zutaten / Zusatzstoffe und Allergene / spez. Verarbeitungsverfahren (z. B. pasteurisiert) / wichtige Bemerkungen
Weizenmehl		
Wasser		
Kürbiskerne	11,0	
Hefe		
Salz		Nicht iodiert; Trennmittel Kaliumferrocyanid E536
Backmittel		Weizengluten, Glucose (Kartoffel), Zucker, Maismehl, Trockenhefe inaktiv, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure E300, Enzyme
Gerstenmalzmehl		
Milchfermente		

Zutaten Mehrkornbrötchen	%-Anteil	Teilkomponente von zusammengesetzten Zutaten / Zusatzstoffe und Allergene / spez. Verarbeitungsverfahren (z. B. pasteurisiert) / wichtige Bemerkungen
Weizenmehl	45,3	
Wasser		
Leinsamen		
Sesam		
Haferflocken	3	
Roggenmehl	3	
Salz		Nicht iodiert; Trennmittel Kaliumferrocyanid E536
Hefe		
Backmittel		Weizengluten, Glucose (Kartoffel), Zucker, Maismehl, Trockenhefe inaktiv, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure E300, Enzyme
Gerstenmalzmehl		

4.2 Verwendete Zusatzstoffe und Hilfsstoffe

- **Sämtliche Zusatzstoffe und Hilfsstoffe, die im Produkt vorhanden sind, sind aufzuführen, auch wenn diese im Endprodukt technologisch nicht mehr wirksam sind (z. B. Trennmittel, Antiklumpmittel etc.).**

Klassenbezeichnung	Name	E-Nummer	Status (natürlich, naturidentisch, etc.)
Trennmittel	Kaliumferrocyanid	E536	Im halbgebackenen Produkt technologisch nicht wirksam
Mehlbehandlungsmittel	Ascorbinsäure	E300	Im halbgebackenen Produkt technologisch nicht wirksam
Enzyme	Alpha-Amylase		Im halbgebackenen Produkt technologisch nicht wirksam
Milchfermente			Im halbgebackenen Produkt technologisch nicht wirksam

4.3 Deklaration der Zutaten (wie auf dem Etikett)

- **Sämtliche Zutaten sind in mengenmäßig absteigender Reihenfolge aufzuführen.**
- **Namensgebende und/oder besonders hervorgehobene Zutaten mit %-Angabe (QUID).**
- **Berücksichtigung der Kennzeichnung von Allergenen und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen.**
- **Diese Zutatenliste muss deckungsgleich mit der des dazu gehörigen Etiketts sein.**

Zutaten: Kaiserbrötchen mit Sesam
Weizenmehl, Wasser, Sesam (6%), Roggenmehl, Hefe, Salz, Backmittel (Weizengluten, Glucose, Zucker, Maismehl, Trockenhefe inaktiv), pflanzliches Öl, Maltose.
Das Produkt kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.

Zutaten: Weizenbrötchen mit Sonnenblumenkernen
Weizenmehl, Wasser, Sonnenblumenkerne (12%), Salz, Hefe, Backmittel (Weizengluten, Glucose, Zucker, Maismehl, Trockenhefe inaktiv), Gerstenmalzmehl.
Das Produkt kann Spuren von Schalenfrüchten, Soja und Sesam enthalten.

Zutaten: Kaiserbrötchen mit Mohn
Weizenmehl, Wasser, Mohn (6%), Roggenmehl, Hefe, Salz, Backmittel (Weizengluten, Glucose, Zucker, Maismehl, Trockenhefe inaktiv), pflanzliches Öl, Maltose.
Das Produkt kann Spuren von Schalenfrüchten, Soja und Sesam enthalten.

Zutaten: Weizenbrötchen mit Kürbiskernen
Weizenmehl, Wasser, Kürbiskerne (11%), Hefe, Salz, Backmittel (Weizengluten, Glucose, Zucker, Maismehl, Trockenhefe inaktiv), Gerstenmalzmehl.
Das Produkt kann Spuren von Schalenfrüchten, Soja und Sesam enthalten.

Zutaten: Mehrkornbrötchen
Weizenmehl (45%), Wasser, Leinsamen, Sesam, Haferflocken (3%), Roggenmehl (3%), Salz, Hefe, Backmittel (Weizengluten, Glucose, Zucker, Maismehl, Trockenhefe inaktiv), Gerstenmalzmehl.
Das Produkt kann Spuren von Schalenfrüchten 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. ZZuV für unverpackte Lebensmittel:

Kategorie (Kennzeichnung Produktschild)	Ist im Produkt enthalten		Typ, genaue Bezeichnung, E-Nummer
	ja	nein	
Farbstoff	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
konserviert	<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, Eiweiß, etc.)
	Alba-Liste*1	Richtl. EU *2	?	ja	nein	
Kuhmilchprotein, Milch und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Laktose	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Hühnerei, Eier und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sojaprotein, Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
Sojalecithin	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 Erzeugnisse	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kaiserbrötchen mit Sesam, Kaiserbrötchen mit Mohn: Weizenmehl, Roggenmehl, Weizengluten Weizenbrötchen mit Sonnenblumenkernen: Weizenmehl, Weizengluten, Gerstenmalzmehl Weizenbrötchen mit Kürbiskernen Weizenmehl, Roggenmehl, Weizengluten, Gerstenmalzmehl Mehrkornbrötchen: Weizenmehl, Haferflocken, Weizengluten, Gerstenmalzmehl
Weizen	X		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Alle Brötchen: Weizenmehl, Weizengluten
Roggen	X		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kaiserbrötchen mit Sesam, Kaiserbrötchen mit Mohn, Weizenbrötchen mit Kürbiskernen Roggenmehl
Rindfleisch	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schweinefleisch	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Geflügelfleisch	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	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weich- und Weichtiererzeugnisse	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mais	X		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Alle Brötchen: Maismehl
Kakao	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Hülsenfrüchte	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Nüsse, Schalenfrüchte wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Cashewnuss, Walnuss, Pistazie und daraus hergestellte Erzeug.	X	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kann Spuren enthalten
Nussöl	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnussöl	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesam, Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenbrötchen mit Sonnenblumenkernen, Kaiserbrötchen mit Mohn, Weizenbrötchen mit Kürbiskernen Spuren möglich Kaiserbrötchen mit Sesam, Mehrkornbrötchen: Sesam

Sesamöl	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Glutamate	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	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	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Senf und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*1	- Version 2005				
*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		
Sind für das Produkt CCP's definiert worden?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein		
Produktionsbetrieb ist zertifiziert:	<input checked="" 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 Nährwertkennzeichnungsverordnung (NKV)

Kaiserbrötchen mit Sesam

Nährwerte pro 100 g		Energiewerte pro 100 g	
Eiweiß in g:	7,9	kJ:	1083
Kohlenhydrate in g:	40,9	Kcal:	259
Fett in g:	7,1	Zuckergehalt in Prozent:	
davon gesättigte Fettsäuren:			
ungesättigte Fettsäuren:			
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:			
Kochsalzgehalt in Prozent:	1,2		

- Werte sind berechnet: Grundlage: Nährwerttabelle
- 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
- Ist das Produkt alkoholhaltig? Ja Nein
- Ist das Produkt für folgende Ernährungsweisen geeignet?
- Halal Ja Nein
- Koscher Ja Nein

Weizenbrötchen mit Sonnenblumenkernen

Nährwerte pro 100 g		Energiewerte pro 100 g	
Eiweiß in g:	8,7	kJ:	1028
Kohlenhydrate in g:	39,0	Kcal:	246
Fett in g:	6,1	Zuckergehalt in Prozent:	
davon gesättigte Fettsäuren:			
ungesättigte Fettsäuren:			
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:			
Kochsalzgehalt in Prozent:	1,2		

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

Ist das Produkt alkoholhaltig?

Ja Nein

Ist das Produkt für folgende Ernährungsweisen geeignet?

Halal

Ja Nein

Koscher

Ja Nein

Kaiserbrötchen mit Mohn

Nährwerte pro 100 g		Energiewerte pro 100 g	
Eiweiß in g:	8,1	kJ:	1028
Kohlenhydrate in g:	41,3	Kcal:	246
Fett in g:	5,4	Zuckergehalt in Prozent:	
davon gesättigte Fettsäuren:			
ungesättigte Fettsäuren:			
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:			
Kochsalzgehalt in Prozent:	1,1		

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

Ist das Produkt alkoholhaltig?

Ja Nein

Ist das Produkt für folgende Ernährungsweisen geeignet?

Halal

Ja Nein

Koscher

Ja Nein

Weizenbrötchen mit Kürbiskernen

Nährwerte pro 100 g		Energiewerte pro 100 g	
Eiweiß in g:	8,7	kJ:	1095
Kohlenhydrate in g:	47,4	Kcal:	262
Fett in g:	4,2	Zuckergehalt in Prozent:	
davon gesättigte Fettsäuren:			
ungesättigte Fettsäuren:			
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:			
Kochsalzgehalt in Prozent:	1,2		

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

Ist das Produkt alkoholhaltig?

Ja Nein

Ist das Produkt für folgende Ernährungsweisen geeignet?

Halal

Ja Nein

Koscher

Ja Nein

Mehrkornbrötchen

Nährwerte pro 100 g		Energiewerte pro 100 g	
Eiweiß in g:	8,3	kJ:	941
Kohlenhydrate in g:	42,4	Kcal:	225
Fett in g:	2,5	Zuckergehalt in Prozent:	
davon gesättigte Fettsäuren:			
ungesättigte Fettsäuren:			
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:			
Kochsalzgehalt in Prozent:	1,2		

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

Ist das Produkt alkoholhaltig?

Ja Nein

Ist das Produkt für folgende Ernährungsweisen geeignet?

Halal

Ja Nein

Koscher

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

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).

Weizenbrötchen mit Sonnenblumenkernen,
Mehrkornbrötchen,
Weizenbrötchen mit Kürbiskernen:

Parameter	Maßeinheit	Sollwert	Oberer Grenzwert	Unterer Grenzwert
Gewicht pro Stück	g	40	45	38
Länge	mm	70	75	65
Breite	mm	65	70	60
Höhe	mm	38	41	36

Kaiserbrötchen mit Sesam,
Kaiserbrötchen mit Mohn:

Parameter	Maßeinheit	Sollwert	Oberer Grenzwert	Unterer Grenzwert
Gewicht pro Stück	g	40	45	38
Länge	mm			
Breite	mm			
Höhe	mm	40	44	36
Durchmesser	mm	80	85	75

8.2 Mikrobiologische Parameter

Parameter	Einheit	Backwaren tiefgekühlt (Teiglinge: TG und GTG)		Backwaren tiefgekühlt (gebacken: HB und FB)		weitere Produkte (Nicht-Backwaren)	
		Sollwert	Oberer Grenzwert	Sollwert	Oberer Grenzwert	Sollwert	Oberer Grenzwert
Gesamtkeimzahl	kbE / g			< 100 000	-		
Staphylococcus aureus	kbE / g			< 10	100		
Bacillus Cereus	kbE / g			< 100	1000		
E. Coli	kbE / g			< 10	100		
Schimmelpilze	kbE / g			< 100	-		
Salmonellen	kbE / 25 g			-	n. d.		
Listeria mono.	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 ≤ 1 g Transfettsäuren pro 100 g Fett	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein

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 GMO 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: 16.09.2011

