

Schoko-Vanille-Hörnchen

1 Allgemeine Angaben

Artikelnummer	13006
Bezeichnung gemäß LMIV und LMKV	Butter-Plunder mit 26% Vanillecreme und 4% Schokocreme, 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: 12.03.2013

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)



Kurze Produktbeschreibung	Halbrunder Butter-Plunder (wie ein Hufeisen) gefüllt mit Vanillecreme und Schokocreme, gegarter Teigling, tiefgefroren; 50 Stück à 125 g
Verwendungszweck	Convenience-Produkt zum Aufbacken
Zielgruppe	Erwachsene und Kinder ohne Einschränkung

Sensorische Merkmale	Beschreibung – Produkt (TG, GTG, HB)
Aussehen / Farbe	Halbrunder Butter-Plunder (wie ein Hufeisen), elfenbeinfarbiger Teig, innen je ein Strang Vanille- und Schokocreme
Geruch	Arttypisch, nach frischer Hefe, leicht nach Vanille und Schoko, kein Fremdgeruch
Fremdkörper	Keine, soweit technisch vermeidbar
Sensorische Merkmale	Beschreibung – nach Backanleitung gebackenes verzehrfähiges Produkt (FB)
Aussehen / Konsistenz	Lockerer, luftiger, halbrunder Butter-Plunder (wie ein Hufeisen) mit cremiger Vanille- und Schokocreme-Füllung, goldbraune Färbung
Geruch	Arttypisch, nach frischem Plunder (Butter, Hefe), leichte Schoko- und Vanillenote erkennbar, kein Fremdgeruch
Geschmack	Arttypisch, nach frischem Buttergeschmack, süße Vanillecreme und kräftiger Schokoladengeschmack, kein Fremdgeschmack
Fremdkörper	Keine, soweit technisch vermeidbar

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung dieser Werte:

Ja

Nein

3.2 Verkaufsargumente / Werblicher Text

- Die Kombination spricht ein breites Publikum an und das Produkt ist gut aus der Hand zu essen
- Sowohl für den Frühstückstisch, als süßen Snack für Zwischendurch wie auch zum Nachmittagskaffee
- Geschmackserlebnis für Groß und Klein, welches das ganze Jahr hindurch ein Genuss ist.
- Ein Handmade-Produkt, d.h. es wird von Hand geformt

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. 454
Karton:	Außenabmaße L x B x H [mm]:	396 x 296 x 212
	Gewicht [g]:	399
	Stückzahl im Karton [St]:	50
	Nettogewicht Kartoninhalt [g]:	6250
	Material:	Wellpappkarton
Innenbeutel:	Abmaße [mm]:	680 x 450
	Gewicht pro Innenbeutel [g]:	24
	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]:	447

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: 4031072130063) <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 checked="" type="checkbox"/> Sonstiges (wenn ja, was?): Ferigungsauftragsnummer

3.4 Produkthandling

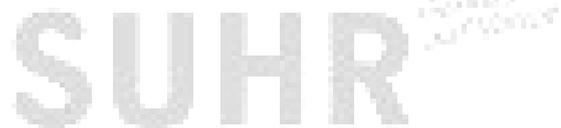
Transport- und Lagerbedingungen:	-18°C Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!		
Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum: (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	10 Monate		
Empfehlung zur Haltbarkeit nach dem Zubereiten/ nach dem Auftauen:	3 Stunden	<input checked="" type="checkbox"/> bei Raumtemperatur	<input type="checkbox"/> bei °C
Datierungstyp:	Bemerkung: - Bei -18°C mindestens haltbar bis: TT.MM.JJJJ		

Backempfehlung für Ladenbacköfen:

Produkthandling: (Auftau- / Backanleitung)	Antauzeit: Ca. 20 min
	Vorheiztemperatur Ofen: 210 °C
	Backtemperatur: 165 °C
	Backzeit (im vorgeheizten Ofen): Ca. 20 min
	Dampf 250 ml
	Zug: Wir empfehlen den Zug nach 8 Minuten zu öffnen.
	Sonstiges: Die Backtemperatur und –dauer kann je nach gewünschtem Bräunungsgrad und Ofentyp variieren.



SWISS GOURMET BAKERY

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		
Schokocreame	4%	Zucker, pflanzliche Fette (Palm, Sonnenblumen), fettarmer Kakao, Haselnüsse, modifizierte Stärke Acetyliertes Distärkephosphat (Kartoffel), 5% Vollmilchschokolade (Zucker, Vollmilchpulver, Kakaobutter, Kakaomasse), Mandeln, Emulgator Sojalecithine
Pasteurisiertes Vollei		
Modifizierte Stärke		Acetyliertes Distärkephosphat (Kartoffel)
Hefe		
Vollmilchpulver		
Speisesalz		
Süßmolkenpulver		
Weizengluten		
Palmöl		
Weizenstärke		
Hühnereieiweißpulver		
Verdickungsmittel		Natriumalginat
Traubenzucker		k.A.
Glukosesirup		Weizen
Natürliches Aroma		
Weizenquellmehl		
Maisquellmehl		
Weizenmalzmehl		
Mehlbehandlungsmittel		Ascorbinsäure, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen)
Milchprotein		
Farbstoffe		Carotine, Riboflavin

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
Modifizierte Stärke	Acetyliertes Distärkephosphat	E1414	Kartoffel
Verdickungsmittel	Natriumalginat	E401	
Farbstoff	Carotine	E160a	
Farbstoff	Riboflavin	E101	
Emulgator	Lecithine	E322	Soja
Mehlbehandlungsmittel	Ascorbinsäure	E300	
Mehlbehandlungsmittel	Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen)	-	

4.3 Deklaration der Zutaten (wie auf dem Etikett)

Zutaten:
WEIZENMEHL, Wasser, 13% BUTTER, Zucker, Schokocreme (Zucker, pflanzliche Fette (Palm, Sonnenblume), fettarmer Kakao, HASELNÜSSE, modifizierte Stärke, 5% Vollmilchschokolade (Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse), MANDELN, Emulgator SOJALECITHINE), PASTEURISIERTES VOLLEI, modifizierte Stärke, Hefe, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, SÜSSMOLKENPULVER, WEIZENGLUTEN, Palmöl, WEIZENSTÄRKE, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Verdickungsmittel Natriumalginat, Traubenzucker, Glukosesirup, natürliches Aroma, WEIZENQUELLMEHL, Maisquellmehl, WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel (Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Ascorbinsäure), MILCHPROTEIN, Farbstoffe (Carotine, Riboflavin). Das Produkt kann Spuren von anderen Schalenfrüchten, 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 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"/>	Butter, Vollmilchpulver, Süßmolkenpulver, Milchprotein
Laktose und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Butter, Vollmilchpulver, Süßmolkenpulver, Milchprotein
Hühnerei, Eier und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pasteurisiertes Vollei, Hühnereieiweißpulver
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, Weizenmalzmehl, 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Maisquellmehl
Kakao	X		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fettarmer Kakao, Kakaobutter, Kakaomasse
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, Mandeln; 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:	1143 kJ	*Energie:	1269 kJ
*Energie:	273 kcal	*Energie:	303 kcal
*Fett:	12,7 g	*Fett:	14,1 g
davon *gesättigte Fettsäuren:	7,0 g	davon *gesättigte Fettsäuren:	7,7 g
ungesättigte Fettsäuren:	g	ungesättigte Fettsäuren:	g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g	mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g
*Kohlenhydrate in g:	36,3 g	*Kohlenhydrate in g:	40,4 g
davon: *Zucker:	8,9 g	davon: *Zucker:	9,8 g
mehrwertige Alkohole:	g	mehrwertige Alkohole:	g
Stärke:	g	Stärke:	g
Ballaststoffe:	2,0 g	Ballaststoffe:	2,2 g
*Eiweiß:	4,9 g	*Eiweiß:	5,5 g
*Salz:	0,74 g	*Salz:	0,83 g

*Pflichtangaben

- Werte sind berechnet: Grundlage: BLS_OSPDM
- 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.%? 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

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	125	n.d.	121
Länge	mm	130	150	110
Breite	mm	105	115	95
Höhe	mm	30	35	25
Durchmesser	mm	-	-	-

n.d. = nicht definiert

Parameter	Maßeinheit	Gewicht	Geschätzter Backverlust
FB-Produktgewicht bei Zubereitung laut Backanleitung	g	Ca. 112*	Ca. 10%*

*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: 20.11.2013