

## Mini Häppchen Mischkarton

### 1 Allgemeine Angaben

<b>Artikelnummer</b>	20961
<b>Bezeichnung gemäß LMIV und LMKV</b>	Mischung aus: Butter-Plunder gefüllt mit Äpfeln, gegarter Teigling, tiefgefroren (1) Butter-Plunder gefüllt mit Kirschen, gegarter Teigling, tiefgefroren (2) Butter-Plunder mit Füllung mit Vanillegeschmack, gegarter Teigling, tiefgefroren (3)
<b>Produktionsland</b>	Polen
<b>Bio-Kontrollstellen-Nr. / Genusstauglichkeitskennzeichnung</b>	-
<b>Adresse Inverkehrbringer</b>	Hiestand & Suhr Handels- und Logistik GmbH, Auf der Haid 1, 79235 Vogtsburg-Achkarren

- Neue Spezifikation
- Ersatz für die Spezifikation vom: 01.08.2011

### 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)



<b>Kurze Produktbeschreibung</b>	Mischung aus 120 Teilen, 40 Stück jede Sorte à 40g, gegarter Teigling, tiefgefroren: (1) quadratischer Butter-Plunder gefüllt mit Äpfeln (Mini Apfel-Häppchen) (2) quadratischer Butter-Plunder gefüllt mit Kirschen (Mini Kirsch-Häppchen) (3) quadratischer Butter-Plunder mit Füllung mit Vanillegeschmack (Mini Vanilla-Häppchen)
<b>Verwendungszweck</b>	Convenienceprodukt zum Backen
<b>Zielgruppe</b>	Erwachsene und Kinder ohne Einschränkung

Sensorische Merkmale	Beschreibung – Produkt (TG, GTG, HB)
Aussehen / Farbe	<p><b>Butter-Plunder gefüllt mit Äpfeln:</b> beigefarbener Plunder, quadratische Form, mit Einschnitten auf der Oberfläche, gefüllt mit Äpfeln</p> <p><b>Butter-Plunder gefüllt mit Kirschen:</b> beigefarbener Plunder, quadratische Form, mit Einschnitten auf der Oberfläche, gefüllt mit Kirschen</p> <p><b>Butter-Plunder mit Füllung mit Vanillegeschmack:</b> beigefarbener Plunder, quadratische Form, mit Einschnitten auf der Oberfläche, mit Füllung mit Vanillegeschmack</p>
Geruch	<p><b>Butter-Plunder gefüllt mit Äpfeln:</b> arttypisch nach frischen Äpfeln und Butter, kein Fremdgeruch</p> <p><b>Butter-Plunder gefüllt mit Kirschen:</b> arttypisch nach frischen Kirschen und Butter, kein Fremdgeruch</p> <p><b>Butter-Plunder mit Füllung mit Vanillegeschmack:</b> arttypisch nach Füllung mit Vanillegeschmack und Butter, kein Fremdgeruch</p>
Fremdkörper	Keine
Sensorische Merkmale	Beschreibung – nach Backanleitung gebackenes verzehrfähiges Produkt (FB)
Aussehen / Konsistenz	<p><b>Butter-Plunder gefüllt mit Äpfeln:</b> golden braun gebackener Plunder, quadratische Form, mit Einschnitten auf der Oberfläche, gefüllt mit Äpfeln, knuspriger Teig</p> <p><b>Butter-Plunder gefüllt mit Kirschen:</b> golden braun gebackener Plunder, quadratische Form, mit Einschnitten auf der Oberfläche, gefüllt mit Kirschen, knuspriger Teig</p> <p><b>Butter-Plunder mit Füllung mit Vanillegeschmack:</b> golden braun gebackener Plunder, quadratische Form, mit Einschnitten auf der Oberfläche, mit gelber Füllung mit Vanillegeschmack, knuspriger Teig, cremige Füllung</p>
Geruch	<p><b>Butter-Plunder gefüllt mit Äpfeln:</b> arttypisch, nach frischen Äpfeln und Zimt, Teig nach Butter, kein Fremdgeruch</p> <p><b>Butter-Plunder gefüllt mit Kirschen:</b> arttypisch, nach Kirschen, Teig nach Butter, kein Fremdgeruch</p> <p><b>Butter-Plunder mit Füllung mit Vanillegeschmack:</b> arttypisch nach Vanille, Teig nach Butter, kein Fremdgeruch</p>
Geschmack	<p><b>Butter-Plunder gefüllt mit Äpfeln:</b> arttypisch nach Äpfeln, Zimt und Butter, süß und leicht sauer, kein Fremdgeschmack</p> <p><b>Butter-Plunder gefüllt mit Kirschen:</b> arttypisch nach Kirschen und Butter, süß und leicht sauer, kein Fremdgeschmack</p> <p><b>Butter-Plunder mit Füllung mit Vanillegeschmack:</b> arttypisch nach Vanille und Butter, süß, kein Fremdgeschmack</p>
Fremdkörper	Keine

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung dieser Werte:

Ja

Nein

### 3.2 Verkaufsargumente / Werblicher Text

--

### 3.3 Verpackungsdaten und Abmessungen

<b>Palette:</b>	Karton pro Palette:	64
	Lagen pro Palette:	8
	Karton pro Lage:	8
	Palettenhöhe inkl. Europalette [mm]:	1886
	Brutto-Gesamtgewicht Palette inkl. Palette [kg]:	Ca. 368
<b>Karton:</b>	Außenabmaße L x B x H [mm]:	402x302x217
	Gewicht [g]:	489
	Stückzahl im Karton [St]:	120
	Nettogewicht Kartoninhalt [g]:	4800
	Material:	Wellpappe
<b>Innenbeutel:</b>	Abmaße [mm]:	750x700
	Gewicht pro Innenbeutel [g]:	25
	Material:	HDPE
	Anzahl der Innenbeutel im Karton:	3
	Innenbeutel verschlossen:	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
	Verschlussart/- mittel (verschweißt, Kunststoff-, Metall-Clip etc.)	Manuell
<b>Gesamtgewicht Verpackung:</b>	Karton + Innenbeutel [g]:	564


<b>Kennzeichnung Karton:</b>	<b>Entsprechend der Anforderungen der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) und Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV), der Fertigverpackungsverordnung (FPVO) sowie der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV):</b>	
	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Produktbezeichnung</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>EAN 128</b> (Nr. bitte eintragen: 04031072209615) <input checked="" type="checkbox"/> <b>MHD</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Chargen-Nr.</b> <input type="checkbox"/> <b>Bestell-Nr. Kunde</b> <input type="checkbox"/> <b>EG-Kontroll-Nr.</b> <input type="checkbox"/> <b>Herkunftsland</b>
<b>Kennzeichnung Innenbeutel:</b>	<input type="checkbox"/> <b>Artikelnummer</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>MHD</b> <input type="checkbox"/> <b>Keine</b>	<input type="checkbox"/> <b>Chargen-Nr.</b> <input type="checkbox"/> <b>Sonstiges (wenn ja, was?):</b>

### 3.4 Produkthandling

<b>Transport- und Lagerbedingungen:</b>		-18°C Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!	
<b>Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum:</b> (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)		12 Monate	
<b>Empfehlung zur Haltbarkeit nach dem Zubereiten/ nach dem Auftauen:</b>		24 Stunden	<input checked="" type="checkbox"/> bei Raumtemperatur <input type="checkbox"/> bei °C
		Bemerkung: 65% Luftfeuchte	
<b>Datierungstyp:</b>		Bei -18°C mindestens haltbar bis: TT.MM.JJJJ	
<b>Produkthandling:</b> (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 type="checkbox"/> viel	<input checked="" type="checkbox"/> wenig	<input type="checkbox"/> ohne
	Backzeit (im vorgeheizten Ofen):	Ca. 17 Min.	
	Vorheiztemperatur des Ofens:	180-190°C	200-210°C
	Backtemperatur:	Umluft: 170-180°C	Backofen: 190-200°C
	Zug: <input type="checkbox"/> offen	<input checked="" type="checkbox"/> geschlossen	
		Bemerkung: Wir empfehlen den Zug nach 10 Minuten zu öffnen	
Sonstiges:	Die Backzeit ist abhängig vom gewünschten Bräunungsgrad und Ofentyp.		



SWISS GOURMET BAKERY

### 4 Zusammensetzung und Deklaration

#### 4.1 Zutatenliste (Angaben zur Herstellung der Deklaration gemäß LMIV und LMKV)

Zutaten Butter-Plunder gefüllt mit Äpfeln	%-Anteil	Teilkomponente von zusammengesetzten Zutaten / Zusatzstoffe und Allergene / wichtige Bemerkungen
Äpfel	37,2	Frisch, von uns geschnitten von einem ganzen Apfel
Weizenmehl		
Wasser		
Butter	10,2	
Zucker		
Rosinen		Geschwefelt mit einem Gehalt von < 10mg/kg
Pasteurisiertes Vollei		
Bindemittel		Modifizierte Stärke acetyliertes Distärkephosphat (Kartoffel), Maltodextrin, Stabilisator Diphosphate
Hefe		
Speisesalz		Trennmittel Kaliumferrocyanid
Backmittel		Weizenmehl, Sojamehl, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine), Weizengluten, Zucker, Trennmittel Calciumphosphate, Mehlbehandlungsmittel (Enzyme (Amylasen, Xylasen), Ascorbinsäure)
Vollmilchpulver		
Zimt		

Zutaten Butter-Plunder gefüllt mit Kirschen	%-Anteil	Teilkomponente von zusammengesetzten Zutaten / Zusatzstoffe und Allergene / wichtige Bemerkungen
Weizenmehl		
Kirschen	25,2	Tiefgefroren
Wasser		
Butter	11,9	
Zucker		
Pasteurisiertes Vollei		
Hefe		
Bindemittel		Modifizierte Stärke acetyliertes Distärkephosphat (Kartoffel), färbender Pflanzenextrakt (Hibiskusextrakt), Säuerungsmittel Citronensäure, Aroma
Speisesalz		Trennmittel Kaliumferrocyanid
Backmittel		Weizenmehl, Sojamehl, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine), Weizengluten, Zucker, Trennmittel Calciumphosphate, Mehlbehandlungsmittel (Enzyme (Amylasen, Xylasen), Ascorbinsäure)
Modifizierte Stärke		Acetyliertes Distärkephosphat (Kartoffel)
Weizenstärke		
Vollmilchpulver		
Bittermandeln		

Zutaten Butter-Plunder mit Füllung mit Vanillegeschmack	%-Anteil	Teilkomponente von zusammengesetzten Zutaten / Zusatzstoffe und Allergene / wichtige Bemerkungen
Wasser		
Weizenmehl		
Butter	11,6	
Crempulver mit Vanillegeschmack	10,1	Zucker, modifizierte Stärke acetyliertes Distärkephosphat (Kartoffel), Fettpulver (Palm), Glukosesirup (Kartoffel), Stabilisator Triphosphate, Casein, Süßmolkenpulver, Vollmilchpulver, Maltodextrin, Geliermittel Natriumalginat, Aroma, Farbstoffe (Carotine, Riboflavin)
Pasteurisiertes Vollei		
Margarine		Pflanzliche Öle (Palm, Sonnenblume), Waser, Speisesalz, Aroma, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulatoren (Citronensäure, Weinsäure), Farbstoff Carotine
Zucker		
Hefe		
Speisesalz		Trennmittel Kaliumferrocyanid
Backmittel		Weizenmehl, Sojamehl, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine), Weizengluten, Zucker, Trennmittel Calciumphosphate, Mehlbehandlungsmittel (Enzyme (Amylasen, Xylasen), Ascorbinsäure)
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 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 checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Herkunftsland: Indonesien Zimtart: Cinnamomum cassia oder Cinnamomum burmanii Menge Zimt pro Stück: 0,1% Menge Cumarin pro Stück: 0,0966 mg
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
Emulgator	Mono- und Diacetylweinsäure-ester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	E472e	Soja
Emulgator	Lecithine	E322	Raps
Trennmittel	Calciumphosphate	E341	Im gegarten Teigling technologisch inaktiv
Mehlbehandlungsmittel	Ascorbinsäure	E300	
Mehlbehandlungsmittel	Enzyme (Amylasen, Xylasen)	-	
Trennmittel	Kaliumferrocyanid	E536	Im gegarten Teigling technologisch inaktiv
Stabilisator	Diphosphate	E450	
Säuerungsmittel	Citronensäure	E330	
Säureregulator	Citronensäure	E330	
Säureregulator	Weinsäure	E334	
Stabilisator	Triphosphate	E451	
Geliermittel	Natriumalginat	E401	
Farbstoff	Carotine	E160a	
Farbstoff	Riboflavin	E101	
Emulgator	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	E471	Soja

### 4.3 Deklaration der Zutaten (wie auf dem Etikett)

#### Zutaten Butter-Plunder gefüllt mit Äpfeln:

37% Äpfel, WEIZENMEHL, Wasser, 10% BUTTER, Zucker, Rosinen, PASTEURISIERTES VOLLEI, Bindemittel (modifizierte Stärke, Maltodextrin, Stabilisator Diphosphate), Hefe, Speisesalz, Backmittel (WEIZENMEHL, SOJAMEHL, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine), WEIZENGLUTEN, Zucker, Mehlbehandlungsmittel (Enzyme (Amylasen, Xylasen), Ascorbinsäure)), VOLLMILCHPULVER, Zimt.

Das Produkt kann Spuren von Schalenfrüchten und Sesam enthalten.

#### Zutaten Butter-Plunder gefüllt mit Kirschen:

WEIZENMEHL, 25% Kirschen, Wasser, 12% BUTTER, Zucker, PASTEURISIERTES VOLLEI, Hefe, Bindemittel (modifizierte Stärke, färbender Pflanzenextrakt (Hibiskusextrakt), Säuerungsmittel Citronensäure, Aroma), Speisesalz, Backmittel (WEIZENMEHL, SOJAMEHL, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine), WEIZENGLUTEN, Zucker, Mehlbehandlungsmittel (Enzyme (Amylasen, Xylasen), Ascorbinsäure)), modifizierte Stärke, WEIZENSTÄRKE, VOLLMILCHPULVER, Bittermandeln.

Das Produkt kann Spuren von Sesam und anderen Schalenfrüchten enthalten.

Warnung: Das Produkt kann Kirschkerne enthalten!

#### Zutaten Butter-Plunder mit Füllung mit Vanillegeschmack:

Wasser, WEIZENMEHL, 11% Butter, 10% Cremepulver mit Vanillegeschmack (Zucker, modifizierte Stärke, Palmfettpulver, Glukosesirup, Stabilisator Triphosphate, Kasein, SÜSSMOLKENPULVER, VOLLMILCHPULVER, Maltodextrin, Geliermittel Natriumalginat, Aroma, Farbstoffe (Carotine, Riboflavin)), PASTEURISIERTES VOLLEI, Margarine (pflanzliche Öle (Palm, Sonnenblume), Wasser, Speisesalz, Aroma, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulatoren (Citronensäure, Weinsäure), Farbstoff Carotine) Zucker, Hefe, Speisesalz, Backmittel (WEIZENMEHL, SOJAMEHL, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine), WEIZENGLUTEN, Zucker, Mehlbehandlungsmittel (Enzyme (Amylasen, Xylasen), Ascorbinsäure)), VOLLMILCHPULVER.

Das Produkt kann Spuren von Schalenfrüchten und Sesam 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 (Butter-Plunder mit Füllung mit Vanillegeschmack)
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* <sup>3</sup>			Typ, genaue Bezeichnung (z. B. Weizenmehl, Vollmilch etc.)
	Alba-Liste* <sup>1</sup>	Richtl. EU * <sup>2</sup>	?	Ja	Nein	
<b>Kuhmilchprotein, Milch</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Butter-Plunder gefüllt mit Äpfeln, Butter-Plunder gefüllt mit Kirschen: Butter, Vollmilchpulver Butter-Plunder mit Füllung mit Vanillegeschmack: Butter, Vollmilchpulver, Casein, Süßmolkenpulver
<b>Laktose</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Butter-Plunder gefüllt mit Äpfeln, Butter-Plunder gefüllt mit Kirschen: Butter, Vollmilchpulver Butter-Plunder mit Füllung mit Vanillegeschmack: Butter, Vollmilchpulver, Casein, Süßmolkenpulver
<b>Hühnerei, Eier</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Alle: pasteurisiertes Vollei
<b>Sojaprotein, Sojabohnen, Sojalecithine</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Alle: Sojamehl
<b>Gluten, glutenhaltige Getreide</b> (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"/>	Butter-Plunder gefüllt mit Äpfeln, Butter-Plunder mit Füllung mit Vanillegeschmack: Weizenmehl, Weizengluten Butter-Plunder gefüllt mit Kirschen: Weizenmehl, Weizengluten, Weizenstärke
<b>Rindfleisch</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Schweinefleisch</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Huhn</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Fisch</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Schalen- und Krustentiere</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Weich- und Weichtiererzeugnisse</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Mais</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Kakao</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Hülsenfrüchte</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Nüsse, Schalenfrüchte</b> 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"/>	Butter-Plunder gefüllt mit Kirschen: Bittermandeln andere: Kann Spuren enthalten
<b>Erdnüsse</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sesam, Sesamsamen</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Alle: Kann Spuren enthalten
<b>Glutamate (E620 bis E625)</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sulfite (E220 bis E228) Schwefeldioxid und Sulfite</b> deren Gehalt 10	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

mg/kg bzw. 10 ml/l übersteigen und daraus hergestellte Produkte						
<b>Koriander</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sellerie</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Karotten</b>	X		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Lupine und Lupinerzeugnisse</b> und daraus hergestellte Produkte	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Senf</b> 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 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 Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) und Nährwertkennzeichnungsverordnung (NKV)

Butter-Plunder gefüllt mit Äpfeln

Nährwerte pro 100g gemäß Conveniencegrad		Nährwerte pro 100g bezogen auf das FB-Produkt	
*Energie:	1009 kJ	*Energie:	1020 kJ
*Energie:	217,8 kcal	*Energie:	242 kcal
*Fett:	9,09 g	*Fett:	10,1 g
davon *gesättigte Fettsäuren:	4,86 g	davon *gesättigte Fettsäuren:	5,4 g
ungesättigte Fettsäuren:	g	ungesättigte Fettsäuren:	g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g	mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g
*Kohlenhydrate in g:	35,1 g	*Kohlenhydrate in g:	35,1 g
davon: *Zucker:	12,15 g	davon: *Zucker:	13,5 g
mehrwertige Alkohole:	g	mehrwertige Alkohole:	g
Stärke:	g	Stärke:	g
Ballaststoffe:	1,52 g	Ballaststoffe:	1,67 g
*Eiweiß:	3,78 g	*Eiweiß:	4,2 g
*Salz:	0,54 g	*Salz:	0,6 g

\*Pflichtangaben

### Butter-Plunder gefüllt mit Kirschen

Nährwerte pro 100g gemäß Conveniencegrad		Nährwerte pro 100g bezogen auf das FB-Produkt	
*Energie:	1172 kJ	*Energie:	1302 kJ
*Energie:	280 kcal	*Energie:	311 kcal
*Fett:	14,55 g	*Fett:	16,17 g
davon *gesättigte Fettsäuren:	9,72 g	davon *gesättigte Fettsäuren:	10,8 g
ungesättigte Fettsäuren:	g	ungesättigte Fettsäuren:	g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g	mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g
*Kohlenhydrate in g:	34,42 g	*Kohlenhydrate in g:	38,25 g
davon: *Zucker:	13,99 g	davon: *Zucker:	15,55 g
mehrwertige Alkohole:	g	mehrwertige Alkohole:	g
Stärke:	g	Stärke:	g
Ballaststoffe:	1,28 g	Ballaststoffe:	1,40 g
*Eiweiß:	3,96 g	*Eiweiß:	4,4 g
*Salz:	1,62 g	*Salz:	1,8 g

#### \*Pflichtangaben

### Butter-Plunder mit Füllung mit Vanillegeschmack

Nährwerte pro 100g gemäß Conveniencegrad		Nährwerte pro 100g bezogen auf das FB-Produkt	
*Energie:	918 kJ	*Energie:	1037 kJ
*Energie:	221 kcal	*Energie:	246 kcal
*Fett:	7,3 g	*Fett:	8,15 g
davon *gesättigte Fettsäuren:	3,78 g	davon *gesättigte Fettsäuren:	4,2 g
ungesättigte Fettsäuren:	g	ungesättigte Fettsäuren:	g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g	mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g
*Kohlenhydrate in g:	34,77 g	*Kohlenhydrate in g:	38,64 g
davon: *Zucker:	13,99 g	davon: *Zucker:	15,55 g
mehrwertige Alkohole:	g	mehrwertige Alkohole:	g
Stärke:	g	Stärke:	g
Ballaststoffe:	0,9 g	Ballaststoffe:	0,99 g
*Eiweiß:	4,24 g	*Eiweiß:	4,71 g
*Salz:	1,89 g	*Salz:	2,1 g

#### \*Pflichtangaben

- Werte sind berechnet: Grundlage:
- Werte sind analytisch bestimmt: Grundlage: Analyse

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.%?

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	40	42	38
Länge	mm	55	60	50
Breite	mm	55	60	50
Höhe	mm	25	30	20
Durchmesser	mm	-	-	-

Parameter	Maßeinheit	Gewicht	Geschätzter Backverlust
FB-Produktgewicht bei Zubereitung laut Backanleitung	g	Ca. 36*	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 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: k.A.		

### 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: 06.02.2014**