

Himbeer-Vanille-Plunder

1 Allgemeine Angaben

| | |
|---------------------------------|--|
| Artikelnummer | 10334 |
| Bezeichnung gemäß LMIV und LMKV | Butter-Plunder mit 23% Vanillecreme und 9% Himbeerfüllung, 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: 04.07.2012

2 Label – Logo



3 Produktbeschreibung

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



Serviervorschlag

| 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 | Annähernd quadratischer Butter-Plunder mit 23% Vanillecreme und 9% Himbeerfüllung, eingebogenen Ecken, gegarter Teigling, tiefgefroren, 40 Stück à 120g |
| Verwendungszweck | Convenience-Produkt zum Aufbacken |
| Zielgruppe | Für Erwachsene und Kinder ohne Einschränkung |

| Sensorische Merkmale | Beschreibung – Produkt (TG, GTG, HB) |
|-----------------------|---|
| Aussehen / Farbe | Elfenbeinfarbiger, annähernd quadratischer Butter-Plunder mit eingebogenen Ecken. Mittig eine Rosette aus gelber Vanillecreme, in den Ecken eine rote Himbeerbereitung. |
| Geruch | Arttypisch nach frischer Hefe und Butter. Füllungen nach Vanille und Himbeeren, kein Fremdgeruch |
| Fremdkörper | Keine |
| Sensorische Merkmale | Beschreibung – nach Backanleitung gebackenes verzehrfähiges Produkt (FB) |
| Aussehen / Konsistenz | Goldgelb gebackener, locker-luftiger Butter-Plunder mit einer cremigen, gelben Vanillecremefüllung und fruchtiger, saftiger Himbeerfüllung |
| Geruch | Arttypisch nach Vanille und Himbeeren, kein Fremdgeruch |
| Geschmack | Arttypisch nach Plundergebäck, Butter, Füllungen süß nach Vanille und fruchtig nach Himbeeren, kein Fremdgeschmack |
| Fremdkörper | Keine |

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung dieser Werte: Ja Nein

3.2 Verkaufsargumente / Werblicher Text

Original HIESTAND Butter-Plunder-Teig gefüllt mit fruchtiger Himbeerfüllung und vollmundiger Vanillecreme.

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. 360 |
| Karton: | Außenabmaße L x B x H [mm]: | 399 x 296 x 212 |
| | Gewicht [g]: | 399 |
| | Stückzahl im Karton [St]: | 40 |
| | Nettogewicht Kartoninhalt [g]: | 4800 |
| | Material: | Wellpappkarton |
| Innenbeutel: | Abmaße [mm]: | 680 x 400 |
| | Gewicht pro Innenbeutel [g]: | 18 |
| | 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]: | 435 |

| | | |
|-----------------------------------|--|---|
| 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: 4021143101771) <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?): Fertigungsauftragsnummer |

3.4 Produkthandling

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

Backempfehlung für Ladenbacköfen:

| | |
|--|--|
| Produkthandling: (Auftau- / Backanleitung) | Antauzeit: - |
| | Vorheiztemperatur Ofen: 210°C |
| | Backtemperatur: 165°C |
| | Backzeit (im vorgeheizten Ofen): Ca. 20 min |
| | Dampf 120 ml |
| | Zug: Wir empfehlen den Zug nach 8 Minuten zu öffnen. |
| | Sonstiges: Die Backtemperatur und -dauer kann je nach gewünschtem Bräunungsgrad und Ofentyp variieren. |

Hiestand[®]

SWISS GOURMET BAKERY



SUHR Genuss auf Abrufen

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 |
|---|----------|--|
| Wasser | | |
| Weizenmehl | | |
| Butter | 12 | |
| Zucker | | |
| Glukosesirup | | |
| Hefe | | |
| Himbeersaft aus Himbeerkonzentrat | 2,2 | |
| Modifizierte Stärken | | Acetyliertes Distärkephosphat (Kartoffel), Hydroxypropyldistärkephosphat (Wachsmais) |
| Pasteurisiertes Vollei | | Aus Freilandhaltung |
| Süßmolkenpulver | | |
| Weizengluten | | |
| Speisesalz | | |
| Palmfett | | |
| Traubenzucker | | |
| Vollmilchpulver | | |
| Aroniasaft aus Aroniasaftkonzentrat | | |
| Verdickungsmittel | | Cellulose, Xanthan, Natriumalginat |
| Holundersaft aus Holundersaftkonzentrat | | |
| Laktose | | |
| Emulgatoren | | Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren |
| Stärke | | Kartoffel |
| Natürliche Aromen | | |
| Stabilisatoren | | Carboxymethylcellulose, Diphosphate |
| Säuerungsmittel | | Citronensäure |
| Milchprotein | | |
| Magermilchpulver | | |
| Mehlbehandlungsmittel | | Ascorbinsäure, Enzyme (Amylasen, Xylanasen, Transglutaminasen) |
| Färbende Pflanzenextrakte | | Kurkuma, Karotte |
| Pflanzenfasern | | Citrus, Weizen |

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 | Via Vanillecreme; aus Kartoffeln |
| Modifizierte Stärke | Hydroxypropyldistärkephosphat | E1442 | Via Himbeerfüllung; aus Wachsmais |
| Stabilisator | Diphosphate | E450 | |
| Stabilisator | Carboxymethylcellulose | E466 | |
| Verdickungsmittel | Natriumalginat | E401 | |
| Verdickungsmittel | Cellulose | E460 | |
| Verdickungsmittel | Xanthan | E415 | |
| Säuerungsmittel | Citronensäure | E330 | |
| Emulgator | Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | E472e | Pflanzlich |
| Emulgator | Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren | E471 | Pflanzlich |
| Mehlbehandlungsmittel | Ascorbinsäure | E300 | |
| Mehlbehandlungsmittel | Enzyme (Amylasen, Xylanasen, Transglutaminasen) | - | |

4.3 Deklaration der Zutaten (wie auf dem Etikett)

| Zutaten: |
|---|
| <p>Wasser, WEIZENMEHL, 12% BUTTER, Zucker, Glukosesirup, Hefe, 2% Himbeersaft aus Himbeersaftkonzentrat, modifizierte Stärken, PASTEURISIERTES VOLLEI*, SÜSSMOLKENPULVER, WEIZENGLUTEN, Speisesalz, Palmfett, Traubenzucker, VOLLMILCHPULVER, Aroniasaft aus Aroniasaftkonzentrat, Verdickungsmittel (Cellulose, Xanthan, Natriumalginat), Holundersaft aus Holundersaftkonzentrat, LAKTOSE, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Stärke, natürliche Aromen, Stabilisatoren (Carboxymethylcellulose, Diphosphate), Säuerungsmittel Citronensäure, MILCHPROTEIN, MAGERMILCHPULVER, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme (Amylasen, Xylanasen, Transglutaminasen)), färbende Pflanzenextrakte (Kurkuma, Karotte), Pflanzenfasern (enthalten WEIZEN).</p> <p>* aus Freilandhaltung</p> <p>Das Produkt kann Spuren von Schalenfrüchten, Sesam, Lupinen und Soja 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"/> | |
| 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 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, Magermilchpulver, Laktose |
| Laktose und daraus hergestellte Produkte | X | X | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Butter, Vollmilchpulver, Süßmolkenpulver, Milchprotein, Magermilchpulver, Laktose |
| 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 checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Kann Spuren enthalten |
| Gluten, glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer, Kamut oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Produkte | X | X | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Weizenmehl, Weizengluten |
| 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"/> | Modifizierte Stärke |
| Kakao | X | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Hülsenfrüchte | X | | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Kann Spuren enthalten |
| Nüsse, Schalenfrüchte wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Kaschunuss, Walnuss, Pistazie und daraus hergestellte Produkte | X | X | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Kann Spuren enthalten |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte | X | X | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Sesam, Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte | X | X | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Kann Spuren enthalten |
| Glutamate (E620 bis E625) | X | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Sulfite (E220 bis E228) Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10 mg/kg bzw. 10 ml/l übersteigen und daraus hergestellte Produkte | X | X | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Koriander | X | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Sellerie und daraus hergestellte Produkte | X | X | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Karotten | X | | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Färbender Pflanzenextrakt |
| 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: | 1084 kJ | *Energie: | 1231 kJ |
| *Energie: | 257 kcal | *Energie: | 293 kcal |
| *Fett: | 11,2 g | *Fett: | 12,8 g |
| davon *gesättigte Fettsäuren: | 6,6 g | davon *gesättigte Fettsäuren: | 7,5 g |
| ungesättigte Fettsäuren: | g | ungesättigte Fettsäuren: | g |
| mehrfach ungesättigte Fettsäuren: | g | mehrfach ungesättigte Fettsäuren: | g |
| *Kohlenhydrate in g: | 36,2 g | *Kohlenhydrate in g: | 41,13 g |
| davon: *Zucker: | 10,7 g | davon: *Zucker: | 12,3 g |
| mehrwertige Alkohole: | g | mehrwertige Alkohole: | g |
| Stärke: | g | Stärke: | g |
| Ballaststoffe: | 1,9 g | Ballaststoffe: | 2,2 g |
| *Eiweiß: | 4,7 g | *Eiweiß: | 5,4 g |
| *Salz: | 0,7 g | *Salz: | 0,8 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 | <input checked="" type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| Ist das Produkt ovo-vegetarisch / ovo-vegetabil? Keine Zutaten tierischer Herkunft außer Eier, Eibestandteile und Honig | <input type="checkbox"/> Ja | <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Ist das Produkt lacto-vegetarisch / lacto-vegetabil? Keine Zutaten tierischer Herkunft außer Milch, Milchbestandteile, Honig | <input type="checkbox"/> Ja | <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Ist das Produkt vegan / vegetabil? Keine Zutaten tierischer Herkunft | <input type="checkbox"/> Ja | <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Werden Trägerstoffe auf tierischer Basis verwendet (z.B. für Aromen)? | <input type="checkbox"/> Ja | <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Ist in dem Produkt Alkohol bzw. auch nicht deklarationspflichtiger Alkohol enthalten? Wenn ja, wie viel vol.%? k.A. | <input checked="" type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| Ist das Produkt für folgende Ernährungsweisen geeignet? | | |
| Halal – wenn ja, bitte das entsprechende aktuelle Zertifikat beifügen. | <input type="checkbox"/> Ja | <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Koscher– wenn ja, bitte das entsprechende aktuelle Zertifikat beifügen. | <input type="checkbox"/> Ja | <input checked="" type="checkbox"/> Nein |

7 Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist anhand folgender Kennzeichnung / Identifikation gewährleistet:

Artikelnummer Mindesthaltbarkeitsdatum Produktcode Chargennummer

Die verwendeten kritischen Rohstoffe sind anhand dieser Kennzeichnung / Identifikation identifizierbar: Ja Nein

Die verwendeten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien sind spezifiziert Ja Nein zum Teil

8 Produkt-Parameter

8.1 Physikalische und chemische Parameter

Generell sind die in der Spezifikation angegebenen Sollwerte immer die Mindestwerte für die Mittelwerte (MW \geq Sollwert). Die angegebenen Toleranzwerte sind auf die einzelnen Stück bezogen und gelten für den gesamten Prüfumfang (Stück \leq obere Toleranz bzw. Stück \geq untere Toleranz).

| Parameter | Maßeinheit | Sollwert | Oberer Grenzwert | Unterer Grenzwert |
|-------------------|------------|----------|------------------|-------------------|
| Gewicht pro Stück | g | 120 | n.d. | 115 |
| Länge | mm | 125 | 135 | 115 |
| Breite | mm | 120 | 130 | 110 |
| Höhe | mm | 35 | 40 | 30 |
| Durchmesser | mm | - | - | - |

n.d. = nicht definiert

| Parameter | Maßeinheit | Gewicht | Geschätzter Backverlust |
|--|------------|-----------|-------------------------|
| FB-Produktgewicht bei Zubereitung laut Backanleitung | g | Ca. 106 * | Ca. 12 % * |

*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: 13.08.2013