

Topfengolatsche

1 Allgemeine Angaben

| | |
|---------------------------------|--|
| Artikelnummer | 730390 |
| Bezeichnung gemäß LMIV und LMKV | Plunder mit 35% Topfenfüllung, gegarter Teigling, tiefgefroren |
| Produktionsland | Österreich |
| Adresse Inverkehrbringer | Hiestand Austria GmbH Industriezentrum Nö-Süd, Straße 3, Obj. 74 A-2351 Wiener Neudorf |

- Neue Spezifikation
- Ersatz für die Spezifikation vom: 23.02.2012

2 Label – Logo



BACK&FRIENDS

Hiestand

3 Produktbeschreibung

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



Serviovorschlag

| 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 | Quadratischer Plunder mit Topfenfüllung und Rosinen, vier Ecken zur Mitte eingeschlagen, gegarter Teigling, 80 Stück à 130g |
| Verwendungszweck | Convenienceprodukt zum Aufbacken |
| Zielgruppe | Erwachsene und Kinder ohne Einschränkung |

| Sensorische Merkmale | Beschreibung – Produkt (TG, GTG, HB) |
|-----------------------|--|
| Aussehen / Farbe | Quadratischer, weiß-gelblicher Plunder mit Topfenfüllung und Rosinen, vier Ecken zur Mitte eingeschlagen |
| Geruch | Arttypisch nach Plunder, nach frischem Topfen, aromatisch, kein Fremdgeruch |
| Fremdkörper | Keine |
| Sensorische Merkmale | Beschreibung – nach Backanleitung gebackenes verzehrfähiges Produkt (FB) |
| Aussehen / Konsistenz | Quadratischer, gold-gelb gebackener Plunder mit Topfenfüllung und Rosinen, vier Ecken zur Mitte eingeschlagen, knuspriger Teig, weiche Füllung |
| Geruch | Arttypisch nach Plunder, frisch nach Topfen, aromatisch, kein Fremdgeruch |
| Geschmack | Arttypisch nach Plunder und Topfen, leicht säuerlich, kein Fremdgeschmack |
| Fremdkörper | Keine |

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung dieser Werte:

Ja

Nein

3.2 Verkaufsargumente / Werblicher Text

| |
|--|
| |
|--|

3.3 Verpackungsdaten und Abmessungen

| | | |
|----------------------------------|---|--|
| Palette: | Karton pro Palette: | 40 |
| | Lagen pro Palette: | 10 |
| | Karton pro Lage: | 4 |
| | Palettenhöhe inkl. Europalette [mm]: | 1800 |
| | Brutto-Gesamtgewicht Palette inkl. Palette [kg]: | Ca. 473 |
| Karton: | Außenabmaße L x B x H [mm]: | 585 x 385 x 165 |
| | Gewicht [g]: | 756 |
| | Stückzahl im Karton [St]: | 80 |
| | Nettogewicht Kartoninhalt [g]: | 10400 |
| | Material: | Wellpappe |
| Innenbeutel: | Abmaße [mm]: | Ca. 700 x 400 |
| | Gewicht pro Innenbeutel [g]: | 24 |
| | Material: | Düfolen 40µm |
| | 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]: | 804 |

| | | |
|-----------------------------------|--|---|
| 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: 4031072730393) <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 type="checkbox"/> Artikelnummer <input checked="" type="checkbox"/> MHD <input type="checkbox"/> Keine | <input checked="" type="checkbox"/> Chargen-Nr. <input checked="" type="checkbox"/> Sonstiges (wenn ja, was?): Uhrzeit |

3.4 Produkthandling

| | | | |
|---|----------------------------------|--|--|
| Transport- und Lagerbedingungen: | | -18°C Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! | |
| Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum: (bei Einhaltung der Lagerbedingungen) | | 8 Monate | |
| Empfehlung zur Haltbarkeit nach dem Zubereiten/ nach dem Auftauen: | | 24 Stunden | <input checked="" type="checkbox"/> bei Raumtemperatur <input type="checkbox"/> bei °C |
| | | Bemerkung: nach dem Zubereiten bzw. Aufbacken noch 24 Stunden haltbar | |
| Datierungstyp: | | Bei -18°C mindestens haltbar bis: TT.MM.JJJJ | |
| Produkthandling: (Auftau- / Backanleitung) | Auftauzeit: | - Min. | <input type="checkbox"/> bei Raumtemperatur <input type="checkbox"/> bei °C |
| | Antauzeit: | 30 Min. | <input checked="" 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. 18 bis 20 Min. | |
| | Vorheiztemperatur des Ofens: | 180°C | 190°C |
| | Backtemperatur: | Umluft: 180°C | Backofen: 190°C |
| | Zug: | <input type="checkbox"/> offen | <input checked="" type="checkbox"/> geschlossen |
| | Sonstiges: | Bemerkung: - 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 | %-Anteil | Teilkomponente von zusammengesetzten Zutaten / Zusatzstoffe und Allergene / wichtige Bemerkungen |
|------------------------|----------|---|
| Weizenmehl | | |
| Wasser | | |
| Topfen / Quark | 18 | |
| Pflanzliche Fette | | Palm, Raps |
| Zucker | | |
| Pasteurisiertes Vollei | | |
| Pflanzliche Öle | | Rapsöl, tlw. Sonnenblumenöl |
| Hefe | | |
| Rosinen | | |
| Modifizierte Stärke | | Acetyliertes Distärkephosphat (Kartoffel) |
| Stärke | | Mais |
| Hühnereieiweißpulver | | |
| Säuerungsmittel | | Citronensäure |
| Säureregulatoren | | Citronensäure, Natriumcitrate |
| Aromen | | |
| Speisesalz | | |
| Traubenzucker | | Weizen |
| Emulgatoren | | Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine (Sonnenblume) |
| Mehlbehandlungsmittel | | Ascorbinsäure, Enzyme (Amylasen, Xylanasen) |
| Farbstoff | | Carotine |
| Trennmittel | | Calciumcarbonat |

4.1.1 Weiterführende Zutatenabfrage

| Zutat | Enthalten ja/nein | Wenn ja, |
|-----------------|--|--|
| Lab | <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein | <input checked="" 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 type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein | Herkunftsland: Zimtart: Menge Zimt pro Stück: Menge Cumarin pro Stück: |
| Palmöl | <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein | Stammt dieses aus nachhaltiger Produktion? <input type="checkbox"/> Ja, Methode/Zertifizierung: <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Nanotechnologie | Werden im Produkt Rohstoffe oder Bestandteile aus Nanotechnologie verwendet? <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein | |

4.2 Verwendete Zusatzstoffe und Hilfsstoffe

| Klassenbezeichnung | Name | E-Nummer | Status/Quelle |
|-----------------------|--|----------|--|
| Emulgator | Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | E472e | Keine Deklaration im <u>fertig gebackenen Produkt</u> / Palmfett |
| Emulgator | Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren | E471 | Keine Deklaration <u>im Teigling</u> sowie im <u>fertig gebackenen Produkt</u> / Palmfett |
| Emulgator | Lecithin | E322 | Keine Deklaration <u>im Teigling</u> sowie im <u>fertig gebackenen Produkt</u> / Sonnenblume |
| Modifizierte Stärke | Acetyliertes Distärkephosphat | E1414 | Kartoffel |
| Mehlbehandlungsmittel | Ascorbinsäure | E300 | Keine Deklaration <u>im fertig gebackenen Produkt</u> |
| Mehlbehandlungsmittel | Enzyme (Amylasen, Xylanasen) | | Keine Deklaration <u>im fertig gebackenen Produkt</u> |
| Säureregulator | Citronensäure | E330 | Keine Deklaration <u>im Teigling</u> sowie im <u>fertig gebackenen Produkt</u> |
| Säureregulator | Natriumcitrat | E331 | Keine Deklaration <u>im Teigling</u> sowie im <u>fertig gebackenen Produkt</u> |
| Farbstoff | Carotine | E160a | Keine Deklaration <u>im Teigling</u> sowie im <u>fertig gebackenen Produkt</u> |
| Trennmittel | Calciumcarbonat | E170 | Keine Deklaration <u>im Teigling</u> sowie im <u>fertig gebackenen Produkt</u> |
| Säuerungsmittel | Citronensäure | E330 | |

4.3 Deklaration der Zutaten (wie auf dem Etikett)

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

Zutaten gemäß Conveniencegrad:

WEIZENMEHL, Wasser, 18% TOPFEN, pflanzliche Fette (Palm, Raps), Zucker, pasteurisiertes VOLLEI, pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume), Hefe, 1% Rosinen, modifizierte Stärke, Stärke, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Säuerungsmittel Citronensäure, Aromen, Speisesalz, Traubenzucker, Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme (Amylasen, Xylanasen)).

Das Produkt kann Spuren von Schalenfrüchten, Soja und Sesam enthalten.

Zutaten fertig gebackenes Produkt:

WEIZENMEHL, Wasser, 18% TOPFEN, pflanzliche Fette (Palm, Raps), Zucker, pasteurisiertes VOLLEI, pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume), Hefe, 1% Rosinen, modifizierte Stärke, Stärke, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Säuerungsmittel Citronensäure, Aromen, Speisesalz, Traubenzucker.

Das Produkt kann Spuren von Schalenfrüchten, Soja 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. 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 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"/> | Topfen |
| Laktose und daraus hergestellte Produkte | X | X | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Topfen |
| Hühnerei, Eier und daraus hergestellte Produkte | X | X | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Pasteurisiertes Vollei, Hühnereieweißpulver |
| 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 |
| 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"/> | Stärke |
| 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-, 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 type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Lupine und Lupinenerzeugnisse und daraus hergestellte Produkte | 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 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 type="checkbox"/> BRC | <input checked="" type="checkbox"/> IFS | <input checked="" type="checkbox"/> Sonstige wenn ja, welche? BIO | |

6 Ernährungsinformationen

Als Grundlage dient die Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) und Nährwertkennzeichnungsverordnung (NKV)

| Nährwerte pro 100g Teigling | | gemäß Conveniencegrad | | Nährwerte pro 100g | | bezogen auf das FB-Produkt | |
|-----------------------------|-----------------------------------|--------------------------|--|----------------------|-----------------------------------|----------------------------|--|
| *Energie: | | 1148 kJ | | *Energie: | | 1444 kJ | |
| *Energie: | | 275 kcal | | *Energie: | | 346 kcal | |
| *Fett: | | 15,5 g | | *Fett: | | 19,1 g | |
| davon | *gesättigte Fettsäuren: | 7,5 g | | davon | *gesättigte Fettsäuren: | 9,2 g | |
| | ungesättigte Fettsäuren: | g | | | ungesättigte Fettsäuren: | g | |
| | mehrfach ungesättigte Fettsäuren: | g | | | mehrfach ungesättigte Fettsäuren: | g | |
| *Kohlenhydrate in g: | | 24,8 g | | *Kohlenhydrate in g: | | 35,1 g | |
| davon: | *Zucker: | 10,0 g | | davon: | *Zucker: | 8,7 g | |
| | mehrwertige Alkohole: | g | | | mehrwertige Alkohole: | g | |
| | Stärke: | g | | | Stärke: | g | |
| Ballaststoffe: | | 3,8 g | | Ballaststoffe: | | 1,6 g | |
| *Eiweiß: | | 7,2 g | | *Eiweiß: | | 7,5 g | |
| *Salz: | | 0,46 g | | *Salz: | | 0,68 g | |

*Pflichtangaben

Werte sind berechnet: gebackenes Produkt Grundlage: LMIV

Werte sind analytisch bestimmt: Teigling Grundlage: SUHR

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 | 130 | 140 | 130 |
| Länge | mm | 90 | 100 | 80 |
| Breite | mm | 90 | 100 | 80 |
| Höhe | mm | 20 | 25 | 15 |
| Durchmesser | mm | - | - | - |

Wir weisen darauf hin, dass es sich um ein handwerkliches Produkt handelt! Abweichungen möglich.

| Parameter | Maßeinheit | Gewicht | Geschätzter Backverlust |
|--|------------|------------|-------------------------|
| FB-Produktgewicht bei Zubereitung laut Backanleitung | g | Ca. 120 g* | Ca. 4,5%* |

*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: 08.05.2013

